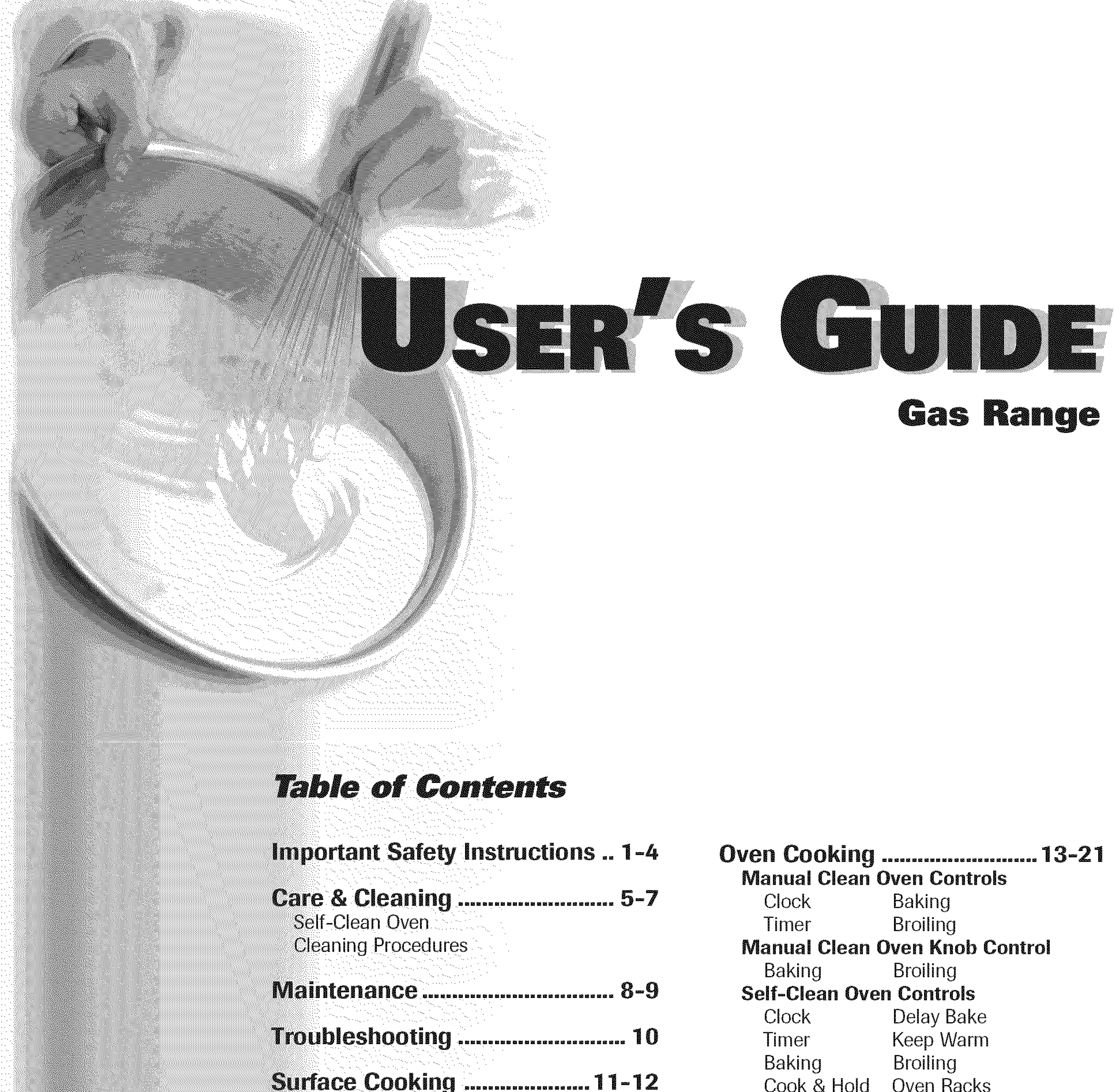


USER'S GUIDE

Gas Range

Table of Contents

Form No. C/03/06 Part No. 8113P560-60 Rev. 1

Installer: Please leave this guide with this appliance.

Consumer: Please read and keep this guide for future reference. Keep sales receipt and/or canceled check as proof of purchase.

Model Number ______________________________

Serial Number ______________________________

Date of Purchase ____________________________

If you have questions, call:
1-800-688-9900 U.S.A.
1-800-688-2002 Canada
1-800-688-2080 (U.S. TTY for hearing or speech impaired) (Mon.-Fri., 8 am-8 pm Eastern Time)

In our continuing effort to improve the quality and performance of our cooking products, it may be necessary to make changes to the appliance without revising this guide.

For service information, see page 22.

Important Safety Instructions

Warning and Important Safety Instructions appearing in this guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining, or operating the appliance.

Always contact the manufacturer about problems or conditions you do not understand.

Recognize Safety Symbols, Words, Labels

⚠ WARNING

WARNING – Hazards or unsafe practices which COULD result in severe personal injury or death.

⚠ CAUTION

CAUTION – Hazards or unsafe practices which COULD result in minor personal injury.

Read and follow all instructions before using this appliance to prevent the potential risk of fire, electric shock, personal injury or damage to the appliance as a result of improper usage of the appliance. Use appliance only for its intended purpose as described in this guide.

To ensure proper and safe operation: Appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Do not attempt to adjust, repair, service, or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this guide. All other servicing should be referred to a qualified servicer. Have the installer show you the location of the gas shut off valve and how to shut it off in an emergency.

Always disconnect power to appliance before servicing.

⚠ WARNING

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

- **Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any appliance.**
- **IF YOU SMELL GAS:**
  - **Do not try to light any appliance.**
  - **Do not touch any electrical switch.**
  - **Do not use any phone in your building.**
  - **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
  - **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**
- **Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.**

⚠ WARNING

Gas leaks may occur in your system and result in a dangerous situation. Gas leaks may not be detected by smell alone. Gas suppliers recommend you purchase and install an UL approved gas detector. Install and use in accordance with the manufacturer's instructions.

General Instructions

⚠ WARNING

- **ALL RANGES CAN TIP AND CAUSE INJURIES TO PERSONS**
- **INSTALL ANTI-TIP DEVICE PACKED WITH RANGE**
- **FOLLOW ALL INSTALLATION INSTRUCTIONS**



WARNING: To reduce risk of tipping of the appliance from abnormal usage or by excessive loading of the oven door, the appliance must be secured by a properly installed anti-tip device.

To check if device is properly installed, look underneath range with a flashlight to make sure one of the rear leveling legs is properly engaged in the bracket slot. The anti-tip device secures the rear leveling leg to the floor when properly engaged. You should check this **anytime** the range has been moved.

To Prevent Fire or Smoke Damage

Be sure all packing materials are removed from the appliance before operating it.

Keep area around appliance clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and materials.

If appliance is installed near a window, proper precautions should be taken to prevent curtains from blowing over burners.

NEVER leave any items on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items and may increase pressure in closed containers which may cause them to burst.

Many aerosol-type spray cans are EXPLOSIVE when exposed to heat and may be highly flammable. Avoid their use or storage near an appliance.

Many plastics are vulnerable to heat. Keep plastics away from parts of the appliance that may become warm or hot. Do not leave plastic items on the cooktop as they may melt or soften if left too close to the vent or a lighted surface burner.

To eliminate the hazard of reaching over hot surface burners, cabinet storage should not be provided directly above a unit. If storage is provided, it should be limited to items which are used infrequently and which are safely stored in an area subjected to heat from an appliance. Temperatures may be unsafe for some items, such as volatile liquids, cleaners or aerosol sprays.

In Case of Fire

Turn off appliance and ventilating hood to avoid spreading the flame. Extinguish flame then turn on hood to remove smoke and odor.

- **Cooktop:** Smother fire or flame in a pan with a lid or cookie sheet.

  NEVER pick up or move a flaming pan.

- **Oven:** Smother fire or flame by closing the oven door.

Do not use water on grease fires. Use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher to smother fire or flame.

Child Safety

⚠ CAUTION

NEVER store items of interest to children in cabinets above an appliance or on backguard of a range. Children climbing on the appliance door to reach items could be seriously injured.

NEVER leave children alone or unsupervised near the appliance when it is in use or is still hot.

NEVER allow children to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.

Children must be taught that the appliance and utensils in it can be hot. Let hot utensils cool in a safe place, out of reach of small children. Children should be taught that an appliance is not a toy. Children should not be allowed to play with controls or other parts of the unit.

About Your Appliance

⚠ WARNING

NEVER use appliance door as a step stool or seat as this may result in possible tipping of the appliance and serious injuries.

NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm a room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.

NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover the entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil may also trap heat causing a fire hazard.

NEVER obstruct the flow of combustion and ventilation air by blocking the oven vent or air intakes. Doing so restricts air to the burners and may result in carbon monoxide poisoning.

The oven vent is located at the base of the backguard.

Avoid touching oven vent area while oven is on and for several minutes after oven is turned off. Some parts of the vent and surrounding area become hot enough to cause burns. After oven is turned off, do not touch the oven vent or surrounding areas until they have had sufficient time to cool.

Other potentially hot surfaces include cooktop, areas facing the cooktop, oven vent, surface near the vent opening, oven door, area around the oven door and oven window.

Do not touch a hot oven light bulb with a damp cloth as the bulb could break. Should the bulb break, disconnect power to the appliance before removing bulb to avoid electrical shock.

Do not use the cooktop or ovens as a storage area for food or cooking utensils.

Cooking Safety

Always place a pan on a surface burner before turning it on. Be sure you know which knob controls which surface burner. Make sure the correct burner is turned on and that the burner has ignited. When cooking is completed, turn burner off before removing pan to prevent exposure to burner flame.

Always adjust surface burner flame so that it does not extend beyond the bottom edge of the pan. An excessive flame is hazardous, wastes energy and may damage the appliance, pan or cabinets above the appliance.

NEVER leave a surface cooking operation unattended especially when using a high heat setting or when deep fat frying. Boilovers cause smoking and greasy spillovers may ignite. Clean up greasy spills as soon as possible. Do not use high heat for extended cooking operations.

NEVER heat an unopened container on the surface burner or in the oven. Pressure build-up may cause container to burst resulting in serious personal injury or damage to the appliance.

Use dry, sturdy potholders. Damp potholders may cause burns from steam. Dish towels or other substitutes should never be used as potholders because they can trail across hot surface burners and ignite or get caught on appliance parts.

Always let quantities of hot fat used for deep fat frying cool before attempting to move or handle.

Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the appliance, hood or vent fan. Clean hood frequently to prevent grease from accumulating on hood or filter. When flaming foods under the hood turn the fan on.

NEVER wear garments made of flammable material or loose fitting or long-sleeved apparel while cooking. Clothing may ignite or catch utensil handles.

Always place oven racks in the desired positions while oven is cool. Slide oven rack out to add or remove food, using dry, sturdy potholders. Always avoid reaching into the oven to add or remove food. If a rack must be moved while hot, use a dry potholder. Always turn the oven off at the end of cooking.

Use racks only in the oven in which they were shipped/ purchased.

Use care when opening the oven door. Let hot air or steam escape before moving or replacing food.

PREPARED FOOD WARNING: Follow food manufacturer's instructions. If a plastic frozen food container and/or its cover distorts, warps, or is otherwise damaged during cooking, immediately discard the food and its container. The food could be contaminated.

NEVER use aluminum foil to cover oven racks or oven bottom. This could result in risk of electric shock, fire, or damage to the appliance. Use foil only as directed in this guide.

Utensil Safety

Use pans with flat bottoms and handles that are easily grasped and stay cool. Avoid using unstable, warped, easily tipped or loose-handled pans. Also avoid using pans, especially small pans, with heavy handles as they could be unstable and easily tip. Pans that are heavy to move when filled with food may also be hazardous.

Be sure utensil is large enough to properly contain food and avoid boilovers. Pan size is particularly important in deep fat frying. Be sure pan will accommodate the volume of food that is to be added as well as the bubble action of fat.

To minimize burns, ignition of flammable materials and spillage due to unintentional contact with the utensil, do not extend handles over adjacent surface burners. Always turn pan handles toward the side or back of the appliance, not out into the room where they are easily hit or reached by small children.

Never let a pan boil dry as this could damage the utensil and the appliance.

Follow the manufacturer's directions when using oven cooking bags.

Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic or glazed utensils are suitable for cooktop or oven usage without breaking due to the sudden change in temperature. Follow manufacturer's instructions when using glass.

This appliance has been tested for safe performance using conventional cookware. Do not use any devices or accessories that are not specifically recommended in this guide. Do not use eyelid covers for the surface units, stovetop grills, or add-on oven convection systems. The use of devices or accessories that are not expressly recommended in this manual can create serious safety hazards, result in performance problems, and reduce the life of the components of the appliance.

Cleaning Safety

Turn off all controls and wait for appliance parts to cool before touching or cleaning them. Do not touch the burner grates or surrounding areas until they have had sufficient time to cool.

Clean appliance with caution. Use care to avoid steam burns if a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

Self-Clean Oven (select models)

⚠ CAUTION

Do not leave food or cooking utensils, etc. in the oven during the self-clean cycle.

Clean only parts listed in this guide. Do not clean door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket. Do not use oven cleaners of any kind in or around any part of the self-clean oven.

Before self-cleaning the oven, remove broiler pan, oven racks and other utensils and wipe up excessive spillovers to prevent excessive smoke, flare-ups or flaming.

It is normal for the cooktop of the range to become hot during a self-clean cycle. Therefore, touching the cooktop during a clean cycle should be avoided.

Important Safety Notice and Warning

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986 (Proposition 65) requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer or reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposures to such substances.

Users of this appliance are hereby warned that the burning of gas can result in low-level exposure to some of the listed substances, including benzene, formaldehyde and soot, due primarily to the incomplete combustion of natural gas or liquid petroleum (LP) fuels. Properly adjusted burners will minimize incomplete combustion. Exposure to these substances can also be minimized by properly venting the burners to the outdoors.

Users of this appliance are hereby warned that when the oven is engaged in the self-clean cycle, there may be some low-level exposure to some of the listed substances, including carbon monoxide. Exposure to these substances can be minimized by properly venting the oven to the outdoors by opening the windows and/ or door in the room where the appliance is located during the self-clean cycle.

IMPORTANT NOTICE REGARDING PET BIRDS: Never keep pet birds in the kitchen or in rooms where the fumes from the kitchen could reach. Birds have a very sensitive respiratory system. Fumes released during an oven self-cleaning cycle may be harmful or fatal to birds. Fumes released due to overheated cooking oil, fat, margarine and overheated non-stick cookware may be equally harmful.

Save These Instructions for Future Reference

Self-Clean Oven (select models)

Note: For manual clean oven, see page 13.

⚠ CAUTION

- It is normal for parts of the range to become hot during a self-clean cycle.
- To prevent personal injury and damage to the oven door do not attempt to open door when "LOCK" is displayed.
- Avoid touching cooktop, door, window or oven vent area during a clean cycle.
- Do not use commercial oven cleaners on the oven finish or around any part of the oven. They will damage the finish or parts.

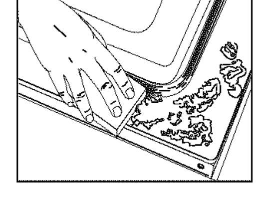
The self-clean cycle uses above-normal cooking temperatures to automatically clean the oven interior. Do not force the oven door or lock lever open. This may result in exposure to high temperatures and be a burn hazard.

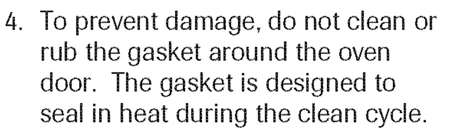
It is normal for flare-ups, smoking, or flaming to occur during cleaning if the oven is heavily soiled. It is better to clean the oven regularly rather than to wait until there is a heavy build-up of soil in the oven.

During the cleaning process, the kitchen should be well ventilated to get rid of normal odors associated with cleaning.

Before Self-Cleaning

1. Turn off the oven light before cleaning. The light may burn out during the clean cycle.
2. Remove broiler pan, all pans, and oven racks from the oven. The oven racks will discolor and may not slide easily after a self-clean cycle if they are not removed.
3. Clean oven frame, door frame, area outside of gasket, and around the opening in the door gasket with a nonabrasive cleaner such as Bon Ami* or detergent and water. The self-cleaning process does not clean these areas. They should be cleaned to prevent soil from baking on during the clean cycle. (The gasket is the seal around the oven door and window.)





4. To prevent damage, do not clean or rub the gasket around the oven door. The gasket is designed to seal in heat during the clean cycle.
5. Wipe up excess grease or spillovers from the oven bottom. This prevents excessive smoking, flare-ups or flaming during the clean cycle.
6. Wipe up sugary and acidic spillovers such as sweet potatoes, tomato, or milk-based sauces. Porcelain enamel is acid-resistant, not acid-proof. The porcelain finish may discolor if acidic spills are not wiped up before a self-clean cycle.

To set Self-Clean:

Note: Oven temperature must be below 400° F to program a clean cycle.

1. Close the oven door.
2. Move door lock lever right to the locked position.



3. Press the CLEAN pad.
   - CLEAN flashes in the display.



   If the door is not closed, beeps will sound and DOOR will display. If the door is not closed within 45 seconds, the self-cleaning operation will be canceled and the display will return to the time of day.
4. Press the ▲ or ▼ pad.
   - CL-M (Clean - Medium Soil) is displayed.



5. Press the ▲ or ▼ pad to scroll through the self-cleaning settings.

   CL-H (Clean - Heavy Soil, 4 hours)

   CL-M (Clean - Medium Soil, 3 hours)



   CL-L (Clean - Light Soil, 2 hours)

   Choosing the soil level of the oven automatically programs the self-cleaning time.
6. After four seconds, the oven will start cleaning.
   - The cleaning time will start counting down in the display.
   - LOCK will appear in the display.
   - CLEAN will appear in the display.

To Delay a Self-Clean Cycle:

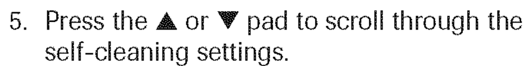


1. Press the DELAY pad.
   - DELAY flashes.
   - 00:00 will appear in the display.
2. Press the ▲ or ▼ pad to set the amount of time you want to delay the cycle. Delay time can be set from ten minutes (00:10) to 11 hours, 59 minutes (11:59).
3. Press the CLEAN pad.
   - CLEAN will flash.

cont.

* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.

4. Press the ▲ or ▼ pad.
   - CL-M (Clean - Medium Soil) is displayed.
5. Press the ▲ or ▼ pad to scroll through the self-cleaning settings.



   CL-H (Clean - Heavy Soil, 4 hours)



   CL-M (Clean - Medium Soil, 3 hours)

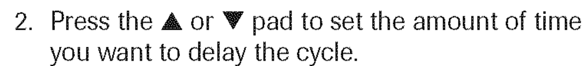
   CL-L (Clean - Light Soil, 2 hours)

   Choosing the soil level of the oven automatically programs the self-cleaning time.
6. After four seconds, CLEAN, DELAY and LOCK will appear in the display to show that the oven is set for a delayed clean operation. The delay time is displayed.

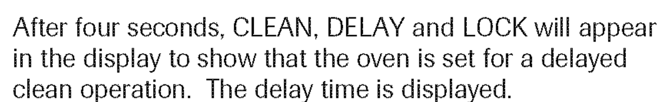


If the oven has already been set for a clean cycle and you wish to set a delay:

1. Press the DELAY pad.
   - DELAY flashes.
   - 00:00 will appear in the display.
2. Press the ▲ or ▼ pad to set the amount of time you want to delay the cycle.



   After four seconds, CLEAN, DELAY and LOCK will appear in the display to show that the oven is set for a delayed clean operation. The delay time is displayed.



When the Self-Clean cycle starts:

- DELAY will turn off.
- The clean time will appear in the display.

To cancel the Self-Clean cycle:

Press the CANCEL pad.

- All words disappear from the display.
- All functions are canceled.
- The time of day appears in the display.

During the Self-Clean Cycle

When LOCK shows in the display, the door cannot be opened. To prevent damage to the door, do not force the door open when LOCK is displayed.

Smoke and Smells

You may see some smoke and smell an odor the first few times the oven is cleaned. This is normal and will lessen in time.

Smoke may also occur if the oven is heavily soiled or if a broiler pan was left in the oven.

Sounds

As the oven heats, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage the oven.



After Self-Cleaning

About one hour after the end of the self-clean cycle, LOCK will turn off. The door can then be opened. Move door lock lever to the left to unlock.

Some soil may leave a light gray, powdery ash. Remove it with a damp cloth. If soil remains after wiping, that means the clean cycle was not long enough. The soil will be removed during the next clean cycle.

If oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a clean cycle, wipe racks and rack supports with a small amount of vegetable oil to make them easier to move.

Fine lines may appear in the porcelain because it went through heating and cooling. This is normal and will not affect performance.

A white discoloration may appear after cleaning if acidic or sugary foods were not wiped up before the self-clean cycle. This discoloration is normal and will not affect performance.

Notes:

- If the oven door is left open, DOOR will flash in the display and a signal will beep until the door is closed and the CLEAN pad is pressed again.
- The oven door will be damaged if the oven door is forced to open when LOCK is still displayed.

Cleaning Procedures

⚠ CAUTION

- **Be sure appliance is off and all parts are cool before handling or cleaning. This is to avoid damage and possible burns.**
- To prevent staining or discoloration, clean appliance after each use.
- If a part is removed, be sure it is correctly replaced.

Broiler Pan and Insert

Never cover insert with aluminum foil as this prevents the fat from draining to the pan below.

- Place soapy cloth over insert and pan; let soak to loosen soil.
- Wash in warm soapy water. Use scouring pad to remove stubborn soil.
- Broiler pan and insert can be cleaned in dishwasher.

Surface Burners - Conventional - Sealed

- Clean frequently. Allow burner to cool. Clean with soap and plastic scouring pad. For stubborn soils, use a non-abrasive cleaner and a cloth. Try to prevent the cleaner from seeping into the gas ports as this will affect the flame. If the cleaner does enter the ports, clean with a soft bristle brush or a straight pin especially the port below the ignitor. Do not enlarge or distort holes.
- Be careful not to get water into burner ports.
- Use care when cleaning the ignitor. If the ignitor is wet or damaged the surface burner will not light.
- Conventional Burners: Dry burners in the oven set at 170° F.

Burner Box - Conventional Burners Only
The burner box is located under the lift-up cooktop. Clean frequently to remove spillovers. If soil is allowed to accumulate, it may damage the finish.
- Remove grates and surface burners. Raise lift-up top.
- Clean with soap and water, rinse and dry.
- For stubborn soils, use mildly abrasive cleaning agents such as baking soda/water paste or Bon Ami*, and a non-abrasive plastic scrubbing pad.

Burner Grates
- Wash grates with warm, soapy water and a nonabrasive, plastic scrubbing pad. For stubborn soils, clean with a soap-filled, nonabrasive pad or a sponge and Cooktop Cleaning Creme (Part #20000001).**
- For burned on soils, remove grates, place on newspapers and carefully spray with commercial oven cleaner. (Do not spray surrounding surfaces.) Place in plastic bags for several hours or overnight. Wearing rubber gloves, remove from bags. Wash, rinse, dry and replace on cooktop.

Clock and Control Pad Area
- To activate "Control Lock" for cleaning, see page 16.
- Wipe with a damp cloth and dry. Do not use abrasive cleaning agents as they may scratch the finish.
- Glass cleaners may be used if sprayed on a cloth first. **DO NOT spray directly on control pad and display area.**

Control Knobs
- Remove knobs in the OFF position by pulling forward.
- Wash, rinse and dry. Do not use abrasive cleaning agents as they may scratch the finish.
- Turn on each burner to be sure the knobs have been correctly replaced.

Cooktop and Control Panel - Porcelain Enamel
Porcelain enamel is glass fused on metal and may crack or chip with misuse. It is acid resistant, not acid proof. All spillovers, especially acidic or sugary spillovers, should be wiped up immediately with a dry cloth.
- When cool, wash with soapy water, rinse and dry.
- Never wipe off a warm or hot surface with a damp cloth. This may cause cracking or chipping.
- Never use oven cleaners, abrasive or caustic cleaning agents on exterior finish of range.

Side Panels, Storage Drawer, Oven Door (select models), Lower Broiler Door (select models)
- When cool, wash with warm soapy water, rinse and dry. Never wipe a warm or hot surface with a damp cloth as this may damage the surface and may cause a steam burn.
- For stubborn soil, use mildly abrasive cleaning agents such as baking soda paste or Bon Ami*. Do not use abrasive cleaners such as steel wool pads or oven cleaners. These products will scratch or permanently damage the surface.

Note: Use a dry towel or cloth to wipe up spills, especially acidic or sugary spills. Surface may and discolor or dull if soil is not immediately removed. This is especially important for white surfaces.

Door Handles - Painted Enamel, Oven Window and Door - Glass (select models)
- Avoid using excessive amounts of water which may seep under or behind glass causing staining.
- Wash with soap and water. Rinse with clear water and dry. Glass cleaner can be used if sprayed on a cloth first.
- Do not use abrasive materials such as scouring pads, steel wool or powdered cleaners as they will scratch glass.

Oven Interior
Self-Clean:
- Follow instructions on page 15 to set a self-clean cycle.

Manual Clean:
- Clean frequently using mild abrasive cleaners and a plastic pad.
- Do not use metallic scouring pads because they will scratch the surface.
- When using commercial oven cleaners follow the manufacturer's instructions.
- Wipe up acidic spills (tomato or milk based foods) as soon as possible with soap and water. If the spill is not wiped up, it may discolor the porcelain. **To make cleaning easier, remove the oven door, if desired.** (See Maintenance section on page 8.)

Oven Racks
- Clean with soapy water.
- Remove stubborn soil with cleansing powder or soap-filled scouring pad. Rinse and dry.
- Racks will permanently discolor and may not slide out smoothly if left in the oven during a self-clean operation. If this occurs, wipe the rack and embossed rack supports with a small amount of vegetable oil to restore ease of movement, then wipe off excess oil.

Stainless Steel (select models)
- ***DO NOT USE ANY CLEANING PRODUCT CONTAINING CHLORINE BLEACH.***
- ***DO NOT USE ABRASIVE OR ORANGE CLEANERS.***
- ***ALWAYS WIPE WITH THE GRAIN WHEN CLEANING.***
- **Daily Cleaning/Light Soil --** Wipe with one of the following - soapy water, white vinegar/water solution, Formula 409 Glass and Surface Cleaner* or a similar glass cleaner - using a sponge or soft cloth. Rinse and dry. To polish and help prevent fingerprints, follow with Stainless Steel Magic Spray* (Part No. 20000008)**.
- **Moderate/Heavy Soil --** Wipe with one of the following - Bon Ami, Smart Cleanser, or Soft Scrub* - using a damp sponge or soft cloth. Rinse and dry. Stubborn soils may be removed with a damp multi-purpose Scotch-Brite* pad; rub evenly with the grain. Rinse and dry. To restore luster and remove streaks, follow with Stainless Steel Magic Spray*.
- **Discoloration --** Using a damp sponge or soft cloth, wipe with Cameo Stainless Steel Cleaner*. Rinse immediately and dry. To remove streaks and restore luster, follow with Stainless Steel Magic Spray*.

* Brand names are registered trademarks of the respective manufacturers.
** To order call 1-877-232-6771 USA and 1-800-688-8408 Canada.

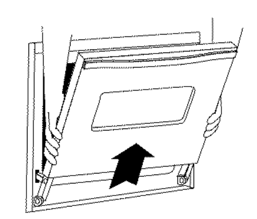
Maintenance

Oven Door

CAUTION

- **Do not** place excessive weight on or stand on an open oven door. This could cause the range to tip over, break the door, or injure the user.
- Do not attempt to open or close door or operate oven until door is properly replaced.
- Never place fingers between hinge and front oven frame. Hinge arms are spring mounted. If accidentally hit, the hinge will slam shut against oven frame and could injure your fingers.

To remove:



1. When cool, open the oven door to the first stop position (opened about four inches).
2. Grasp door at each side. Do not use the door handle to lift door.
3. Lift up evenly until door clears hinge arms.

To replace:

1. Grasp door at each side.
2. Align slots in the door with the hinge arms on the range.
3. Slide the door down onto the hinge arms until the door is completely seated on the hinges. Push down on the top corners of the door to completely seat door on hinges. Door should not appear crooked.

Note: The oven door on a new range may feel "spongy" when it is closed. This is normal and will decrease with use.

Oven Window (select models)

To protect the oven door window:

1. Do not use abrasive cleaning agents such as steel wool scouring pads or powdered cleansers as they may scratch the glass.
2. Do not hit the glass with pots, pans, furniture, toys, or other objects.
3. Do not close the oven door until the oven racks are in place.

Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later date.

Leveling Legs

CAUTION

Be sure the anti-tip bracket secures one of the rear leveling legs to the floor. This bracket prevents the range from accidentally tipping.

The range should be leveled when installed. If the range is not level, turn the plastic leveling legs, located at each corner of the range, until range is level.

ANTI-TIP BRACKET

LEVELING LEG

Oven Light (select models)

CAUTION

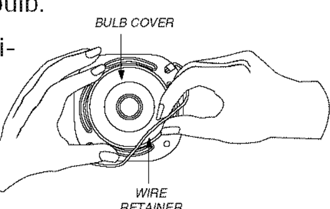
- Disconnect power to range before replacing light bulb.
- Use a dry potholder to prevent possible harm to hands when replacing bulb.
- Be sure bulb is cool before touching bulb.
- Do not touch hot bulb with a damp cloth as this may cause the bulb to break.

To Replace Oven Light Bulb:

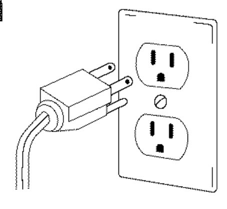
1. When oven is cool, hold bulb cover (if equipped) in place, then slide wire retainer off cover.

Note: Bulb cover will fall if not held in place while removing wire retainer.

2. Remove bulb cover and light bulb.
3. Replace with a 40-watt appliance bulb.
4. Replace bulb cover and secure with wire retainer.
5. Reconnect power to range. Reset clock.



Electrical Connection



Appliances which require electrical power are equipped with a three-prong grounding plug which must be plugged directly into a properly grounded three-hole 120 volt electrical outlet.

Always disconnect power to appliance before servicing.

The three-prong grounding plug offers protection against shock hazards. **DO NOT CUT OR REMOVE THE THIRD GROUNDING PRONG FROM THE POWER CORD PLUG.**

If an ungrounded, two-hole or other type electrical outlet is encountered, **it is the personal responsibility of the appliance owner to have the outlet replaced with a properly grounded three-hole electrical outlet.**

Removal of Gas Appliance

Gas appliance connectors used to connect this appliance to the gas supply are not designed for continuous movement. Once installed, **DO NOT** repeatedly move this gas appliance for cleaning or to relocate. If this appliance has to be moved and/or removed for servicing, follow the procedure described in the installation instructions. For information, contact Customer Assistance at 1-800-688-1120 USA and Canada.

To prevent range from accidentally tipping, range must be secured to the floor by sliding rear leveling leg into the anti-tip bracket.

Conventional Surface Burners

(select models)

Under no circumstances are the surface burner assemblies to be taken apart for cleaning. The surface burner assembly can be removed to clean the burner box area.

Freestanding range only:

The two surface burner assemblies are secured in place during transportation with screws. Once the range is installed, these screws may be removed to allow quick and easy removal of the burner assemblies.

To remove:

Allow the burner assembly to cool. Lift up cooktop. Grasp the burner assembly and rotate it slightly toward the left to release the two tabs on the assembly. Then lift the assembly and pull toward the back of the cooktop until the air shutter ends on the assembly release from the valves.

To replace:

Insert the air shutter ends on the burner assembly over the valves and lower the assembly into place. Be sure to secure the two tabs on the burner assembly into the two slots on the burner support bracket which is mounted to the burner bottom. (NOTE: If the tabs are not properly inserted into the slots, the assembly may rock and the burners may not light properly.)

Storage Drawer (select models)

⚠ CAUTION

Do not store plastic, paper products, food or flammable materials in this drawer. The drawer may become too warm for these items when the oven is in use.

The storage drawer can be removed to allow you to clean under the range.

To remove:

1. Empty drawer and pull out to the first stop position.
2. Lift up the front of the drawer.
3. Pull out to the second stop position.
4. Grasp sides and lift drawer up and out.

To replace:

1. Fit the ends of the drawer glides into the rails in the range.
2. Lift up the front of the drawer and gently push in to the first stop position.
3. Lift drawer up again and push until drawer is closed.

Oven Bottom

Protect oven bottom against spillovers, especially acidic or sugary spills, as they may discolor the porcelain enamel. Use the correct pan size to avoid spillovers and boilovers.

Troubleshooting

For most concerns, try these first.
- Check if oven controls have been properly set.
- Check to be sure plug is securely inserted into receptacle.
- Check or re-set circuit breaker. Check or replace fuse.
- Check power supply.

Surface burner fails to light.
- Check to be sure unit is properly connected to power supply.
- Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker.
- Check to be sure ignitor is dry and clicking. Burner will not light if ignitor is damaged, soiled or wet. If ignitor doesn't click, turn control knob OFF.

The flame is uneven.
- Burner ports may be clogged.

Surface burner flame lifts off ports.
- Check to be sure a pan is sitting on the grate above.

Baking results are not as expected or differ from previous oven.
- Check the oven temperature selected. Make sure oven is preheated when recipe or directions recommend preheat.
- Make sure the oven vent has not been blocked. See page 20 for location.
- Check to make sure range is level.
- Temperatures often vary between a new oven and an old one. As ovens age, the oven temperature often "drifts" and may become hotter or cooler. See page 19 for instructions on adjusting the oven temperature (select models). **NOTE:** It is not recommended to adjust the temperature if only one or two recipes are in question.
- Use correct pan. Dark pans produce dark browning. Shiny pans produce light browning.
- Check rack positions and pan placement. Stagger pans when using two racks. Allow 1-2 inches between pans and oven wall.
- Check the use of foil in the oven. Never use foil to cover an entire oven rack. Place a small piece of foil on the rack below the pan to catch spillovers.

Food is not broiling properly or smokes excessively.
- Check oven rack positions. Food may be too close to flame.
- Aluminum foil was incorrectly used. Never line the broiler insert with foil.
- Trim excess fat from meat before broiling.
- A soiled broiler pan was used.
- Preheat oven for 2-3 minutes before placing food in the oven.
- Broil with the oven door closed.

Oven will not self-clean (select models).
- Check to make sure the cycle is not set for a delayed start. See pages 15.
- Check if door is closed.
- Check if control is in Sabbath Mode. See page 18.
- Oven may be over 400° F. Oven temperature must be below 400° F to program a clean cycle.

Oven did not self-clean properly (select models).
- Longer cleaning time may be needed.
- Excessive spillovers, especially sugary and/or acidic foods, were not removed prior to the self-clean cycle.

Oven door will not unlock after self-clean cycle (select models).
- Oven interior is still hot. Allow about one hour for the oven to cool after the completion of a self-clean cycle. The door can be opened when "LOCK" is not displayed.
- The control and door may be locked. See pages 5 and 16 to unlock.

Moisture collects on oven window or steam comes from oven vent.
- This is normal when cooking foods high in moisture.
- Excessive moisture was used when cleaning the window.

There is a strong odor or light smoke when oven is turned on.
- This is normal for a new range and will disappear after a few uses. Initiating a clean cycle will "burn off" the odors more quickly.
- Turning on a ventilation fan will help remove the smoke and/or odor.
- Excessive food soils on the oven bottom. Use a self-clean cycle.

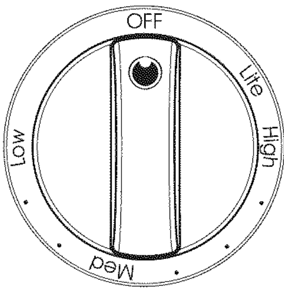
Fault Codes (select models)
- BAKE or LOCK may flash rapidly in the display to alert you if there is an error or a problem. If BAKE or LOCK appear in the display, press the Cancel pad. If BAKE or LOCK continue to flash, disconnect power to the appliance. Wait a few minutes, and then reconnect power. If the flashing still continues, disconnect power to the appliance and call an authorized servicer.
- If the oven is heavily soiled, excessive flareups may result in a fault code during cleaning. Press the CANCEL pad and allow the oven to cool completely, wipe out excess soil, then reset the clean cycle. If the fault code reappears, contact an authorized servicer.

Noises may be heard.
- The oven makes several low level noises. You may hear the oven relays as they go on and off. This is normal.
- As the oven heats and cools, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage your appliance.

There are no beeps and no display.
- Control may be in Sabbath Mode. See page 18.

"SAb" flashing and then displayed continuously.
- Oven is in Sabbath Mode. To cancel, press and hold the Clock pad for five seconds.

Low: Food maintains a temperature above 140° F without continuing to cook. Food is heated on a higher flame size until it reaches this temperature and then the flame size is reduced. Some cooking may take place on the **Low** setting if the pan is covered.



Med: An intermediate flame size is used to continue cooking. Food will not cook any faster when a higher flame setting is used than needed to maintain a gentle boil. Water boils at the same temperature whether boiling gently or vigorously.

High: Use to bring liquid to a boil, or reach pressure in a pressure cooker. Always reduce setting to a lower heat when liquids begin to boil or foods begin to cook.

Surface Controls

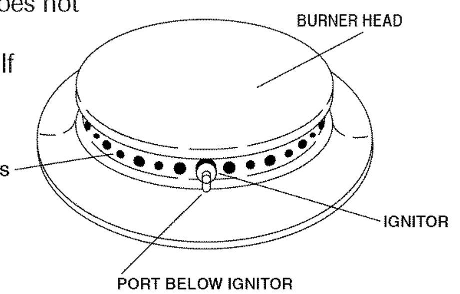
⚠ CAUTION

- If flame should go out during a cooking operation, turn the burner off. If a strong gas odor is detected, open a window and wait five minutes before relighting the burner.
- Be sure all surface controls are set in the **OFF** position prior to supplying gas to the range.
- **NEVER** touch cooktop until it has cooled. Expect some parts of the cooktop, especially around the burners, to become warm or hot during cooking. Use potholders to protect hands.

Pilotless Ignition (select models)

Pilotless ignition eliminates the need for a constant standing pilot light. Each sealed burner has a spark ignitor. There are two ignitors for conventional surface burners. When cleaning around the surface burner use care. If cleaning cloth should catch the ignitor, it could be damaged, preventing ignition.

If the surface burner does not light, check if ignitor is broken, soiled or wet. If clogged, clean the small port beneath the ignitor using a straight pin.

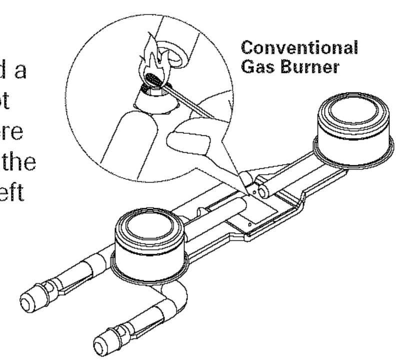


Pilot Ignition (select models)

When the range is first installed, the standing pilots may be difficult to light due to air in the gas line. To bleed off air from the line, hold a lighted match next to the burner and turn the knob on. When the burner lights, turn the knob off and proceed as directed below.

To light pilot:

Raise the cooktop and hold a lighted match near the pilot ports (See illustration). There are two pilot ports, one on the right side and one on the left side.



Surface Control Knobs

Use to turn on the surface burners. An infinite choice of heat settings is available from **Low** to **High**. At the **High** setting a detent or notch may be felt. The knobs can be set on or between any of the settings.

Graphics next to the knob identify which burner the knob controls. For example, the graphic at left shows the left front burner location.

○ ○
● ○ **Setting the controls:**

The size and type of cookware will affect the heat setting.

1. Place a pan on the burner grate.
   - The burner flame may lift off or appear separated from the port if a pan is not placed on the grate.
2. Push in and turn the knob counterclockwise to the **Lite** setting.
   - A clicking (spark) sound will be heard and the burner will light. (All ignitors will spark when any surface burner knob is turned to the **Lite** position.)
3. After the burner lights, turn knob to desired flame size.
   - The ignitor will continue to spark until the knob is turned past the **Lite** position.

Operating During a Power Failure

⚠ CAUTION

When lighting the surface burners, be sure all of the controls are in the **OFF** position. Strike the match first and hold it in position before turning the knob to **Lite**.

1. Hold a lighted match to the desired surface burner head.
2. Push in and turn the control knob slowly to **Lite**.
3. Once lit, adjust the flame to the desired level.

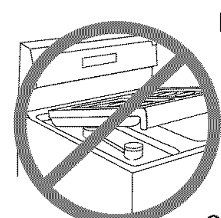
Cooktop

To prevent the cooktop from discoloring or staining:

- Clean cooktop after each use.
- Wipe acidic or sugary spills as soon as the cooktop has cooled as these spills may discolor the porcelain.

Sealed Burners

The sealed burners of your range are secured to the cooktop and are not designed to be removed. Since the burners are sealed into the cooktop, boilovers or spills will not seep underneath the cooktop.



However, the burner should be cleaned after each use. (See page 6 for cleaning directions.)

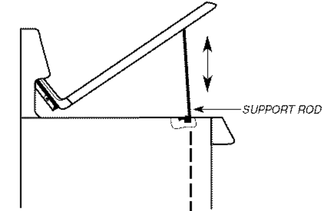
Unlike a range with standard gas burners, this cooktop does not lift-up nor is it removable. ***Do not attempt to lift the cooktop for any reason.***

Conventional Burners

Freestanding ranges with conventional gas burners feature a lift-up cooktop.

To raise the cooktop:

When cool, grasp the front edge of the cook-top and gently lift up until the two support rods, if equipped, at the front of the cooktop snap into place.



To lower:

Hold the front edge of the cooktop and carefully push back on each support rod, if equipped, to release the notched support. Then gently lower the top into place. The support rods will slide into the cooktop frame.

High Performance Burner

(select models) (12,000 BTU*)

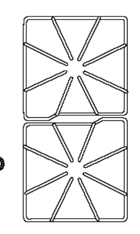
There is one high speed burner on your range, located in the right front position. This burner offers higher speed cooking that can be used to quickly bring water to a boil and for large-quantity cooking.

Simmer Burner (select models)

This burner is located in the left rear position. The simmer burner offers a lower BTU* flame for delicate sauces or melting chocolate.

** BTU ratings will vary when using LP gas.*

Burner Grates



The grates must be properly positioned before cooking. Improper installation of the grates may result in chipping of the cooktop.

Do not operate the burners without a pan on the grate. The grate's porcelain finish may chip without a pan to absorb the heat from the burner flame.

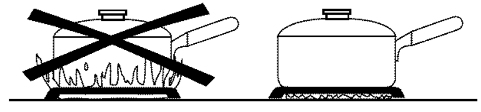
Although the burner grates are durable, they will gradually lose their shine and/or discolor, due to the high temperatures of the gas flame.

Notes:

- A properly adjusted burner with clean ports will light within a few seconds. If using natural gas, the flame will be blue with a deeper blue inner cone.

  If the burner flame is yellow or is noisy, the air/gas mixture may be incorrect. Contact a service technician to adjust. (Adjustments are not covered by the warranty.)

  With LP gas, slight yellow tips on the flames are acceptable. This is normal and adjustment is not necessary.
- With some types of gas, you may hear a "popping" sound when the surface burner is turned off. This is a normal operating sound of the burner.
- If the control knob is turned very quickly from **High** to **Low**, the flame may go out, particularly if the burner is cold. If this occurs, turn the knob to the **OFF** position, wait several seconds and relight the burner.
- The flame should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the pan.



Manual Clean Oven Control
(select models)

BAKE	Use for baking and roasting.
BROIL	Use for broiling and top browning.
TIMER	Sets timer.
CLOCK	Use to set time-of-day clock.
CANCEL	Cancels all operations except timer and clock.
▲ (More) or ▼ (Less)	Enters or changes time, oven temperature. Sets HI or LO broil.

Using the Touchpads

- Press the desired pad.
- Press the ▲ or ▼ pad to enter time or temperature.
- A beep will sound each time a function pad is pressed. There is no beep for the ▲ or ▼ pad.
- A double beep will sound if a programming error occurs.

Note: Four seconds after pressing the ▲ or ▼ pad, the time or temperature will automatically be entered. If more than 30 seconds elapse between touching a function pad and the ▲ or ▼ pad, the function will be canceled and the display will return to the previous display.

Setting the Clock

CLOCK

1. Press the CLOCK pad.
   - The clock time cannot be set if the control is programmed for a bake, broil or timing operation.
2. Set the correct time of day using the ▲ or ▼ pads. If the ▲ or ▼ pad is not pressed within 30 seconds, the program will cancel. Press the CLOCK pad and begin again.

Setting the Timer

The timer can be set from one minute (:01) up to 99 hours and 59 minutes (99:59). Time will be displayed in minutes and not in seconds. ***THE TIMER DOES NOT CONTROL THE OVEN.***

TIMER

1. Press the TIMER pad.
   - 0:00 will light and the colon (:) will flash in the display.
2. Press the ▲ or ▼ pad until the desired time is displayed.
   - The timer will begin as soon as the time is set.
   - The flashing colon indicates that a timing operation is in progress. (The colon will not flash if the time of day or oven temperature is displayed.)
   - Two short beeps signal the end of the operation. "0:00" will appear in the display.
   - If desired, press the CLOCK pad and the time of day will briefly reappear in the display during a timing operation.
   - If desired, press the BAKE or BROIL pads and the current temperature setting will briefly reappear in the display during a timing operation.

To cancel the timer operation:

Press and hold the TIMER pad for several seconds.

Setting the Controls For Baking or Roasting:

BAKE

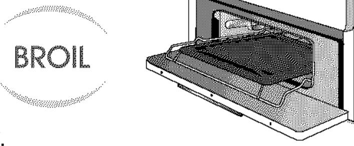
1. Press BAKE pad.
   - 000 will light and the Bake indicator light will flash in the display.
   - If you press the BAKE pad and do not set an oven temperature within 30 seconds, the program will automatically cancel and the time of day will reappear in the display.
2. Press the ▲ or ▼ pad until the desired oven temperature is displayed.
   - The oven temperature can be set from 170° to 550° F.
   - 350° will appear in the display when either ▲ or ▼ pad is pressed once.
   - Press and tap the ▲ or ▼ pad to change the oven temperature by 5° increments or press and hold the ▲ or ▼ pad to change the oven temperature by 10° increments.
   - 100° or the actual oven temperature, whichever is higher, will appear in the display when the oven turns on.
   - The temperature in the display will increase in 5° increments until preset temperature is reached. A single beep will sound when the oven is preheated.
   - Allow 10 to 15 minutes for the oven to preheat.
   - To recall preset temperature during preheat, press the BAKE pad. The temperature will be displayed for three seconds.
   - **To change oven temperature during cooking**, press the Bake pad, then press the ▲ or ▼ pad until the desired temperature is displayed.
   - **To change oven temperature during preheat**, press the Bake pad **twice**, then press the ▲ or ▼ pad until the desired temperature is displayed.
3. Place food in the oven. Check food for doneness at the minimum cooking time.

4. At the end of cooking, press the CANCEL pad to turn the oven off and remove the food from the oven.
   - The oven features an automatic shut-off. If the oven is left on for 12 hours it will automatically turn off and 000 will appear in the display. Press the CANCEL pad and the time of day will reappear in the display.

Setting the Controls For Broiling:
(lower compartment - select models)

For best results, use pan designed for broiling.

1. Place broiler pan on recommended broiling compartment position shown in the chart below.
2. Press the BROIL pad.
   - SET will light and the Broil indicator light will flash in the display.



3. Press the ▲ pad to select Hi (high) broil or the ▼ pad to set Lo (low) broil.
   - Select Hi broil for normal broiling.
   - Select Lo broil for low temperature broiling to avoid excessive browning of longer cooking foods like poultry.
   - If you do not select Hi or Lo Broil within 30 seconds, the program will automatically cancel and the time of day will reappear in the display.
4. Follow the suggested times in the broil chart below. Meat should be turned once about halfway through cooking time.
5. After broiling, press CANCEL to turn the oven off and remove the broiler pan from the oven. The current time of day will reappear in the display.



Broiling Chart - Lower Compartment

FOOD		DONENESS	LOWER COMPARTMENT BROILING POSITION*	TOTAL COOK TIME (MINUTES)**
Beef	Steaks, 1" thick	Medium	Middle	14 - 20 min.
		Well Done	Middle	16 - 24 min.
	Hamburger Patties, 3/4" thick	Well Done	Middle	16 - 24 min.
Pork	Ham, precooked 1/2" slice	Warm	Middle	8 - 12 min.
	Chops, 1" thick	Well Done	Middle	18 - 25 min.
Poultry	Chicken Pieces	Well Done	Bottom	(Lo Broil 450° F) 30-45 min.
Seafood	Fish filets	Flaky	Middle	8 - 12 min.
	Fish steaks, 1" thick	Flaky	Middle	10 - 15 min.

* Upper is the top position; middle is the lower position; bottom is the bottom of the broiler compartment (remove the rack).

** This chart is a suggested guide. The times may vary with the food being cooked.

Manual Clean Oven Knob Control
(select models)

Oven Temp Knob

The Oven Temp knob is used to select and maintain the oven temperature. Always turn this knob just to the desired temperature. Do not turn to a higher temperature and then back.

Setting the Control for Baking and Roasting:

1. Push in and turn Oven Temp knob to desired temperature. Allow 10-15 minutes for preheating.
2. Place food in the center of oven. Check food for doneness at minimum time in recipe. Cook longer if necessary.
3. Remove food from oven and turn Oven Temp knob to OFF.

Setting the Control for Broiling:

1. For best results, use a broiling pan. Place the broiler pan on recommended rack position (see chart on page 8).
2. Turn Oven Temp knob to BROIL or, for lower temperature broiling, to 450° F.
   - Lower temperature broiling avoids excessive browning of longer cooking foods such as poultry.
3. Follow the suggested times in the broil chart on page 8. Meat should be turned once about halfway through cooking time.
4. Check the doneness by cutting a slit in the meat near the center to check the color.
5. After broiling, turn the Oven Temp knob to OFF. Remove the broiler pan from the oven.

Pilotless Ignition (select models)

Your range is equipped with pilotless ignition. With this type of ignition system, the gas automatically shuts off and ***the oven will not operate during a power failure.***

A lighted match will not light the oven burner. No attempt should be made to operate the oven during a power failure.

Pilot Ignition (select models)

Light the right rear burner first before lighting the oven pilot light. This will remove air from the gas system and aid in the ignition of the pilot light. If this step is not performed, ignition time may be longer than expected.

To light pilot:

When cool, open the broiler door and remove the broiler rack and broiler pan.

While in the OFF position, push in and hold the **Oven Temp** knob and hold a lighted match to the pilot located at the back of the oven burner (see illustration). Once the pilot lights, let go of the **Oven Temp** knob and replace the broiler rack and pan. (NOTE: The oven burner is shown with the metal flame spreader removed.)

Self-Clean Oven Control
(select models)

BROIL	Use for broiling and top browning.
BAKE	Use for baking and roasting.
More (▲) or Less (▼)	Enters or changes time, oven temperature. Sets HI or LO broil.
TIMER	Sets timer.
COOK & HOLD	Bakes for a preset time, then holds food warm for 1 hour.
CLEAN	Use to set self-clean cycle.
DELAY	Programs the oven to start baking at a later time.
CLOCK	Use to set time of day clock.
KEEP WARM	Use to keep cooked food warm in oven.
CANCEL	Cancels all operations except timer and clock.

Using the Touchpads

- Press the desired pad.
- Press the ▲ or ▼ to enter time or temperature.
- A beep will sound when any pad is touched.
- A double beep will sound if a programming error occurs.

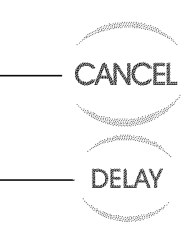
Note: Four seconds after pressing the ▲ or ▼ pads, the time or temperature will automatically be entered. If more than 30 seconds elapse between touching a function pad and the ▲ or ▼ pads, the function will be canceled and the display will return to the previous display.

Clock

The clock can be set to display time in a 12-hour or 24-hour format. The clock is set at the factory for the 12-hour format.

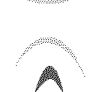
To change the clock to 24-hour format:

1. Press and hold the CANCEL and DELAY pads for three seconds.
2. Press ▲ or ▼ to select 12 or 24 hour.
3. Set the time of day following the directions below.



To set the Clock:

1. Press the CLOCK pad.
   - Time of day and colon flash in the display.
2. Press ▲ or ▼ to set the time of day.
   - Colon continues flashing.
3. Press the CLOCK pad again or wait four seconds.





When electrical power is supplied or after a power interruption, the last clock time before power was interrupted will flash.

To recall the time of day when another time function is showing, press the CLOCK pad.

Clock time cannot be changed when the oven has been programmed for cook or clean Delay or Cook & Hold.

cont.

To cancel the Clock display:

If you do not want the time of day to display:

Press and hold the CANCEL and CLOCK pads for three seconds. The time of day will disappear from the display

When the clock display is canceled, press the CLOCK pad to briefly display the time of day.

To restore the Clock display:

Press and hold the CANCEL and CLOCK pads for three seconds. The time of day will reappear in the display.

Timer

The timer can be set from one minute (00:01) up to 99 hours and 59 minutes (99:59).

The timer can be used independently of any other oven activity. It can also be set while another oven function is operating.

The Timer does not control the oven. It only controls a beeper.

To set the Timer:

1. Press the TIMER pad.
   - 0:00 lights in the display.
   - The colon will flash.
2. Press the ▲ or ▼ pad until the correct time appears in the display.
   - The colon will continue to flash.
3. Press TIMER pad again or wait four seconds.
   - The colon continues flashing and the time begins counting down.
   - The last minute of the timer countdown will be displayed as seconds.
4. At the end of the set time, one long beep will sound.

To cancel the Timer:

1. Press and hold the TIMER pad for three seconds.

   OR

2. Press the TIMER pad and set the time to 00:00.

Locking the Controls

The touch pad controls can be locked for safety, cleaning, or to prevent unwanted use. They will not function when locked.

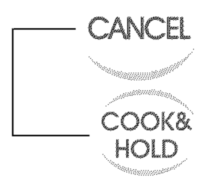
If the oven is currently in use, the controls cannot be locked.

The current time of day will remain in the display when the controls are locked.

To lock:

Press and hold the CANCEL and COOK & HOLD pads for three seconds.

- LOCK flashes in the display.



To unlock:

Press and hold the CANCEL and COOK & HOLD pads for three seconds.

- LOCK disappears from the display.

Fault Codes

BAKE or LOCK may flash rapidly in the display to alert you if there is an error or a problem. If BAKE or LOCK flash in the display, press the CANCEL pad. If BAKE or LOCK continue to flash, disconnect power to the appliance. Wait a few minutes, and then reconnect power. If the flashing still continues, disconnect power to the appliance and call an authorized servicer.

Baking

To set Bake:

1. Press the BAKE pad.
   - BAKE will flash.
   - 000 will light in the display.





2. Select the oven temperature. The oven temperature can be set from 170° to 550°. Press or press and hold the ▲ or ▼ pads.
   - 350° will light when either pad is first pressed.
   - Press the ▲ pad to increase the temperature.
   - Press the ▼ pad to decrease the temperature.
3. Press BAKE pad again or wait four seconds.
   - BAKE will stop flashing and light in the display.



   - 100° or the actual oven temperature will display. The temperature will rise in 5° increments until the preset temperature is reached.
4. Allow the oven to preheat for 8-15 minutes.
   - When the set oven temperature is reached, one long beep will sound.
   - To recall the set temperature during preheat, press the BAKE pad.
5. Place food in center of oven, allowing a minimum of two inches between utensil and oven walls.
6. Check cooking progress at the minimum cooking time. Cook longer if needed.
7. When cooking is finished, press CANCEL.
8. Remove food from the oven.

Baking Notes:

- **To change oven temperature during cooking**, press the Bake pad, then press the ▲ or ▼ pad until the desired temperature is displayed.
- **To change oven temperature during preheat**, press the Bake pad **twice**, then press the ▲ or ▼ pad until the desired temperature is displayed.
- If you forget to turn off the oven, it will automatically turn off at the end of 12 hours. If you wish to deactivate this feature, see page 18.

Baking Differences Between Your Old and New Oven

It is normal to notice some baking time differences between a new oven and an old one. See "Adjusting the Oven Temperature" on page 19.

Cook & Hold

Cook & Hold allows you to bake for a preset amount of time, followed by a one-hour Keep Warm cycle.

To set Cook & Hold:

1. Press the COOK & HOLD pad.
   - BAKE and HOLD flash.
   - 000 lights in the display.
2. Select the oven temperature. The oven temperature can be set from 170° to 550°. Press or press and hold the ▲ or ▼ pads.
   - Press the ▲ pad to increase the temperature.
   - Press the ▼ pad to decrease the temperature.
3. Press COOK & HOLD again OR wait four seconds.
   - HOLD flashes.
   - 00:00 flashes in the display.
4. Enter the amount of time you want to bake by pressing the ▲ or ▼ pads. Bake time can be set from 10 minutes (00:10) to 11 hours, 59 minutes (11:59).
   - BAKE and HOLD light in the display.
   - The baking time will light in the display.
   - The baking time will start counting down.

When the cooking time has elapsed:

- Four beeps will sound.
- BAKE will turn off.
- HOLD and WARM will light.
- 170° will display.



After one hour in HOLD WARM:

- END will display.
- The time of day reappears in the display.

To cancel Cook & Hold at any time:



Press the CANCEL pad. Remove food from oven.

Delay Bake

⚠ CAUTION

Do not use delayed baking for highly perishable foods such as dairy products, pork, poultry, or seafood.

When using **Delay**, the oven begins to cook later in the day. Set the amount of time that you want to delay before the oven turns on and how long you want to cook. The oven begins to heat at the selected time and cooks for the specified length of time.

Delay time can be set from 10 minutes (00:10) to 11 hours, 59 minutes (11:59).

To set a Delayed Baking cycle:



1. Press the DELAY pad.
   - DELAY flashes.
   - 00:00 flashes in the display.





2. Press the ▲ or ▼ pad to set the delay time.



While DELAY is still flashing:



3. Press the COOK & HOLD pad.
   - 000 lights in the display.
   - BAKE and HOLD flash.
4. Press ▲ to set the baking temperature.
   - 00:00 and HOLD flash.
   - BAKE stays lit.
5. Press ▲ to set the baking time.
   - The Delay time, DELAY, BAKE and HOLD light in the display.



When the Delay time has expired:

- DELAY will turn off.
- Baking time is displayed.
- BAKE and HOLD are displayed.

To set a Delay when Cook & Hold has already been programmed:

1. Press the DELAY pad.
   - DELAY flashes.
   - 00:00 appears in the display.
2. Press the ▲ or ▼ pad to set the delay time.
   - After four seconds, DELAY will stay lit to remind you that a delayed cooking cycle has been set.



When the Delay time has expired and the oven starts:

- The baking time will be displayed.
- DELAY will turn off.
- BAKE and HOLD will remain lit.

To cancel:



Press the CANCEL pad.

- All timed and untimed cooking functions will be canceled.
- The time of day will reappear in the display.

Notes:

- Do not use delayed baking for items that require a preheated oven, such as cakes, cookies, and breads.
- Do not use delayed baking if oven is already hot.

Keep Warm

For safely keeping foods warm or for warming breads and plates.

To set Keep Warm:

1. Press the KEEP WARM pad.
   - WARM flashes.
   - 000 appears in the display.
2. Select the Keep Warm temperature. The Keep Warm temperature can be set from 145° to 190°. Press or press and hold the ▲ or ▼ pads.
   - 170° will light when either pad is first pressed.
   - Press the ▲ pad to increase the temperature.
   - Press the ▼ pad to decrease the temperature.



WARM and the temperature will be displayed while Keep Warm is active.



To cancel Keep Warm:



1. Press the CANCEL pad.
2. Remove food from the oven.

Keep Warm Notes:

- For optimal food quality, oven cooked foods should be kept warm for no longer than 1 to 2 hours.
- To keep foods from drying, cover loosely with foil or a lid.
- **To warm dinner rolls:**
  - cover rolls loosely with foil and place in oven.
  - press KEEP WARM and ▲ pads to set 170° F.
  - warm for 12-15 minutes.
- **To warm plates:**
  - place 2 stacks of up to four plates each in the oven.
  - press KEEP WARM and ▲ pads to set 170° F.
  - warm for five minutes, turn off the oven and leave plates in the oven for 15 minutes more.
  - use only oven-safe plates, check with the manufacturer.
  - do not set warm dishes on a cold surface as rapid temperature changes could cause crazing or breakage.

Automatic Shut-Off/Sabbath Mode

The oven will automatically turn off after 12 hours if you accidentally leave it on. This safety feature can be turned off.

To cancel the 12-hour shut-off and run the oven continuously for 72 hours:

1. Set the oven to bake (see page 12).
2. Press and hold the CLOCK pad for five seconds.



   - SAb will be displayed and flash for five seconds.
   - SAb will then be displayed continuously until turned off or until the 72-hour time limit is reached.
   - BAKE will also be displayed if a bake cycle is in use while the oven is in Sabbath Mode.

   All other functions EXCEPT BAKE (Timer, Keep Warm, Clean, etc.) are locked out during the Sabbath Mode.

To cancel Bake when in Sabbath Mode:

Press CANCEL.

- BAKE will turn off in the display.
- No beeps will sound.



To cancel the Sabbath Mode:

1. Press the CLOCK pad for five seconds.

   OR



2. After 72 hours, the Sabbath Mode will end.
   - SAb will flash for 5 seconds.
   - The time of day will return to the display.



Sabbath Mode Notes:

- Sabbath Mode can be turned on at any time with or without the oven on.
- Sabbath Mode cannot be turned on if the touchpads are locked out or when the door is locked.
- If the oven is baking when Sabbath Mode is set, BAKE will go out at the end of the baking cycle. There will be no audible beeps.
- When the Sabbath Mode is started, no preheat beep will sound.
- All prompts, messages and beeps are deactivated when Sabbath Mode is active.
- Pressing CANCEL will cancel a bake cycle, however the control will stay in the Sabbath Mode.
- If power fails, the oven will power up in Sabbath Mode with 72 hours remaining and no cycle active.

Adjusting the Oven Temperature

Oven temperatures are carefully tested for accuracy at the factory. It is normal to notice some baking or browning differences between a new oven and an old one. As ranges get older, the oven temperature can shift.

You may adjust the oven temperature if you think the oven is not baking or browning correctly. To decide how much to change the temperature, set the temperature 25° higher or lower than your recipe recommends, then bake. The results of the "test" should give you an idea of how much to adjust the temperature.

To adjust the oven temperature:

BAKE

1. Press BAKE.
2. Enter 550° by pressing the ▲ pad.
3. Press and hold the BAKE pad for several seconds or until 0° appears in the display.

   If the oven temperature was previously adjusted, the change will be displayed. For example, if the oven temperature was reduced by 15° the display will show "-15°".
4. Press the ▲ or ▼ pad to adjust the temperature.

   Each time a pad is pressed, the temperature changes by 5°. The oven temperature can be increased or decreased by 5° to 35°.
5. The time of day will automatically reappear in the display.

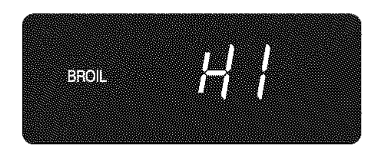
   You do not need to readjust the oven temperature if there is a power failure or interruption. Broiling and cleaning temperatures cannot be adjusted.

Broiling

To set Broil:

BROIL

1. Press the BROIL pad.
   - BROIL flashes.
   - SET is displayed.
2. Press the ▲ pad to set HI broil or press the ▼ pad to set LO broil.
   - HI or LO will be displayed.
   - Select HI broil (550° F) for normal broiling. Select LO broil (450° F) for low-temperature broiling of longer cooking foods such as poultry.
3. After four seconds, the oven will start.
   - BROIL will remain lit.



4. For optimum browning, preheat for 2-3 minutes before adding food.
5. Place food in the oven. Close the oven door.
6. Turn meat once about halfway through cooking.
7. When food is cooked, press the CANCEL pad. Remove food and broiler pan from the oven.
   - The time of day will reappear in the display.

CANCEL

Broil Notes:

- For best results when broiling, use a pan designed for broiling.
- HI is used for most broiling. Use LO broil when broiling longer cooking foods. The lower temperature allows food to cook to the well done stage without excessive browning.
- Broil times may be longer when the lower broiling temperature is selected.
- Food should be turned halfway through broiling time.

Oven Broiling Chart

FOODS	RACK POSITION*	DONENESS	TOTAL COOK TIME
Beef			
Steak, 1" thick	4	Medium	15 - 20 minutes
	4	Well Done	18 - 24 minutes
Hamburgers, 3/4" thick	4	Well Done	15 - 18 minutes
Pork			
Bacon	4	Well Done	6 - 10 minutes
Chops, 1"	4	Well Done	22 - 26 minutes
Ham - precooked slice, 1/2" thick	4	Warm	8 - 12 minutes
Poultry			LO Broil
Chicken Pieces	3 or 4	Well Done	30-45 minutes
Seafood			
Fish Steaks, buttered, 1" thick	4	Flaky	10 - 15 minutes
Fillets, 1/2" thick	4	Flaky	8 - 12 minutes

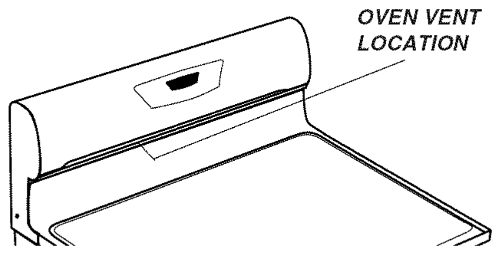
* The top rack position is #5.

Note: This chart is a suggested guide. The times may vary with the food being cooked.

Oven Vent

When the oven is in use the area near the vent may become hot enough to cause burns. Never block the vent opening.

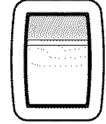
The oven vent is located below the backguard vent shield on your range.



Do not place plastics near the vent opening as heat from the vent could distort or melt the plastic.

Oven Light (select models)

Press the oven light pad to turn the oven light on and off.



oven light

Oven Bottom

Protect oven bottom against spillovers, especially acidic or sugary spills, as they may discolor the porcelain enamel. Use the correct pan size to avoid spillovers and boilovers. **Never place utensils or foil directly on the oven bottom.**

Oven Racks

⚠ CAUTION

- Do not attempt to change the rack position when the oven is hot.
- Do not use the oven for storing food or cookware.

Your oven has two racks. They are designed with a lock-stop edge.

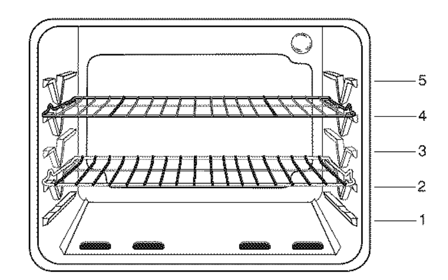
To remove:

1. Pull rack straight out until it stops at the lock-stop position.
2. Lift up on the front of the rack and pull out.

To replace:

1. Place rack on the rack support in the oven.
2. Tilt the front end up slightly. Slide rack back until it clears the lock-stop position.
3. Lower front and slide back into the oven.

Do not cover an entire rack with aluminum foil or place foil on the oven bottom. Baking results will be affected and damage may occur to the oven bottom.



Rack Positions

RACK 5 (highest position): Used for toasting bread or broiling thin, non-fatty foods.

RACK 4: Used for most two-rack baking.

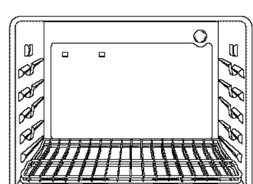
RACK 3: Used for most baked goods on a cookie sheet or jelly roll pan, layer cakes, fruit pies, or frozen convenience foods.

RACK 2: Used for roasting small cuts of meat, casseroles, baking loaves of bread, bundt cakes, custard pies or two-rack baking.

RACK 1: Used for roasting large cuts of meat and poultry, frozen pies, dessert souffles, angel food cake, or two-rack baking.

ROASTING POSITION:

Used for roasting taller cuts of meat or turkey. Place both oven racks, one above the other, on the raised sides of the oven bottom.



⚠ CAUTION

Do not attempt to slide racks out when they are placed in the Roasting Position.

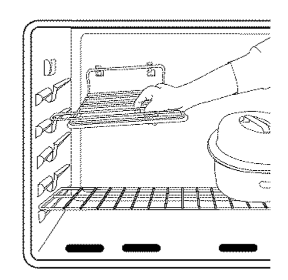
MULTIPLE RACK COOKING:

Two rack: Use rack positions 2 and 4, or 1 and 4.

Note: Never place pans directly on the oven bottom.

Half Rack Accessory

A half rack, to increase oven capacity, is available as an accessory. It fits in the left, upper portion of the oven and provides space for a vegetable dish when a large roaster is on the lower rack. Contact your dealer for the "HALFRACK" Accessory Kit or call 1-877-232-6771 USA or 1-800-688-8408 Canada.



Warranty & Service

Warranty

Limited One Year Warranty - Parts and Labor

For **one (1) year** from the original retail purchase date, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge.

Canadian Residents

The above warranties only cover an appliance installed in Canada that has been certified or listed by appropriate test agencies for compliance to a National Standard of Canada unless the appliance was brought into Canada due to transfer of residence from the United States to Canada.

The specific warranties expressed above are the ***ONLY*** *warranties provided by the manufacturer. These warranties give you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.*

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. MAYTAG CORPORATION SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS, WHICH VARY STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

What is Not Covered By These Warranties

1. Conditions and damages resulting from any of the following:
   a. Improper installation, delivery, or maintenance.
   b. Any repair, modification, alteration, or adjustment not authorized by the manufacturer or an authorized servicer.
   c. Misuse, abuse, accidents, or unreasonable use, or acts of God.
   d. Incorrect electric current, voltage, electrical and/ or gas supply.
   e. Improper setting of any control.
2 Warranties are void if the original serial numbers have been removed, altered, or cannot be readily determined.
3. Light bulbs, water filters and air filters.
4. Products purchased for commercial or industrial use.
5. The cost of service or service call to:
   a. Correct installation errors. For products requiring ventilation, rigid metal ducting must be used.
   b. Instruct the user on the proper use of the product.
   c. Transport the appliance to and from the servicer.
6. Any food loss due to refrigerator or freezer product failures.
7. Expenses for travel and transportation for product service in remote locations.
8. Outside of the United States and Canada this warranty does not apply. Contact your dealer to determine if another warranty applies.
9. Consequential or incidental damages sustained by any person as a result of any breach of these warranties. Some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so the above exclusion may not apply.

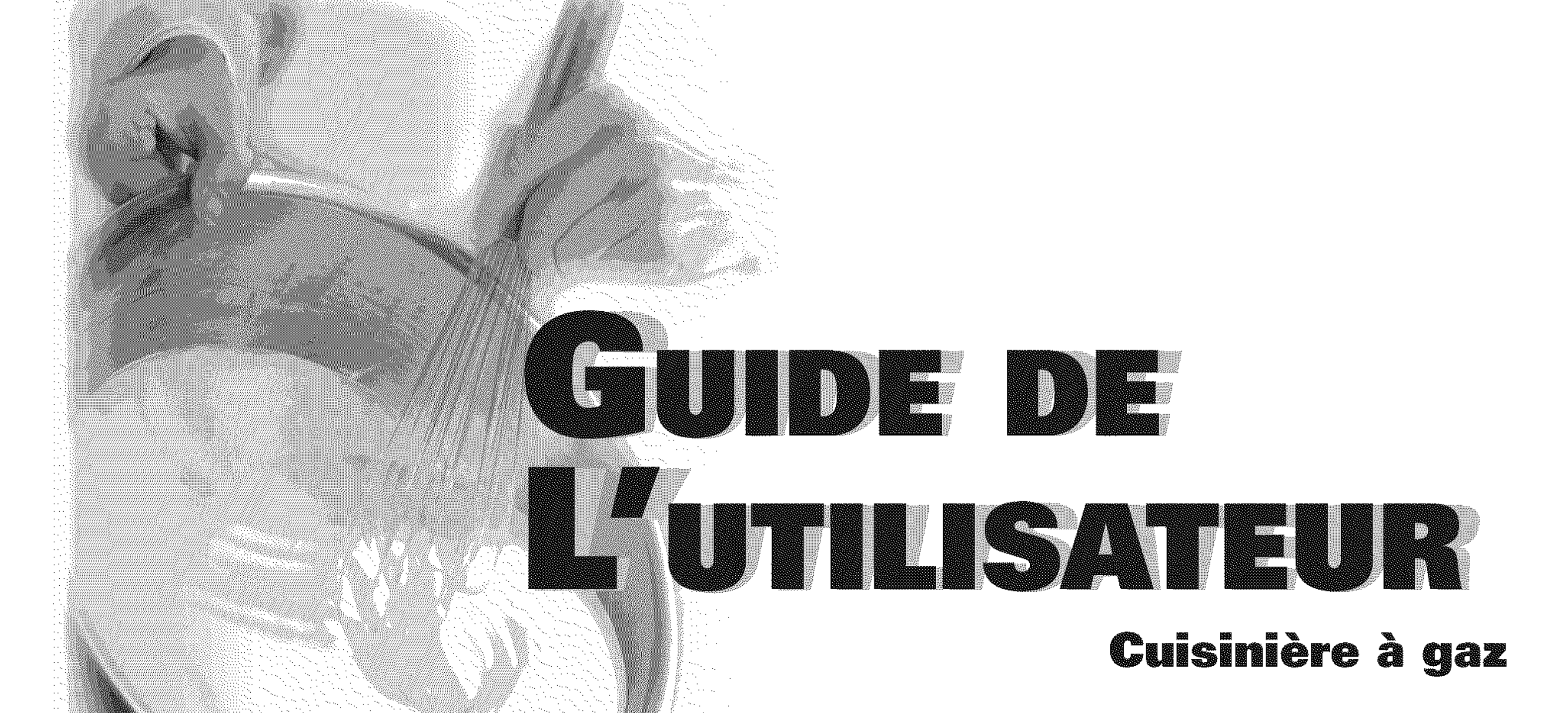
If You Need Service

First see the Troubleshooting section in your Use and Care Guide or call the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag Services, LLC, Customer Assistance at 1-800-688-9900 USA and 1-800-688-2002 Canada to locate an authorized servicer.

- Be sure to retain proof of purchase to verify warranty status. Refer to WARRANTY for further information on owner's responsibilities for warranty service.
- If the dealer or service company cannot resolve the problem, write to Maytag Services, LLC, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, or call **1-800-688-9900 USA and 1-800-688-2002 Canada**. U.S. customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call 1-800-688-2080.
- User's guides, service manuals and parts information are available from Maytag Services, LLC, Customer Assistance.

Notes: When writing or calling about a service problem, please include:

a. Your name, address and telephone number;
b. Model number and serial number;
c. Name and address of your dealer or servicer;
d. A clear description of the problem you are having;
e. Proof of purchase (sales receipt).



GUIDE DE L'UTILISATEUR

Cuisinière à gaz

Table des matières

Installateur : Laissez ce guide avec l'appareil.

Consommateur : Veuillez lire le guide et le conserver pour consultation ultérieure. Conservez la facture d'achat ou le chèque encaissé comme preuve de l'achat.

Numéro de modèle _______________

Numéro de série _______________

Date d'achat _______________

Si vous avez des questions, veuillez nous appeler :
1-800-688-9900 au É.-U.
1-800-688-2002 au Canada
(Lundi - vendredi, 8 h - 20 h - heure de l'Est)

Dans le cadre de nos pratiques d'amélioration constante de la qualité et de la performance de nos produits de cuisson, des modifications de l'appareil qui ne sont pas mentionnées dans ce guide pourront être introduites.

Reportez-vous à la page 47 pour plus d'informations concernant le service après-vente.

Instructions de sécurité importantes

Les instructions de sécurité importantes et les paragraphes « avertissement » de ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les conditions et situations qui pourraient se présenter. Il faut faire preuve de bon sens, de prudence et de soin lors de l'installation, de l'entretien ou du fonctionnement de l'appareil.

Toujours prendre contact avec le fabricant dans le cas de problèmes ou de conditions qui ne seraient pas comprises.

Reconnaître les étiquettes, paragraphes et symboles sur la sécurité

⚠ AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT - Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT résulter en de graves blessures ou même la mort.

⚠ ATTENTION

ATTENTION - Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT résulter en des blessures mineures.

Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil; observer toutes les instructions pour éliminer les risques d'incendie, choc électrique, dommages matériels et corporels que pourrait susciter une utilisation incorrecte de l'appareil. Utiliser l'appareil uniquement pour les fonctions prévues, décrites dans ce guide.

Pour une utilisation adéquate et en sécurité, il faut que l'appareil soit convenablement installé par un technicien qualifié, et relié à la terre. Ne pas régler, réparer ni remplacer un composant, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce guide. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié. Demander à l'installateur de montrer où se trouve le robinet d'arrêt de gaz et comment le fermer en cas d'urgence.

Toujours débrancher l'appareil avant d'y faire de l'entretien.

⚠ AVERTISSEMENT

Si les directives données dans le présent guide ne sont pas respectées à la lettre, il y a risque d'incendie ou d'explosion pouvant causer des dommages, des blessures et même la mort.

- **Ne pas ranger ni utiliser d'essence ou autre vapeur ou liquide inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**
- **QUE FAIRE SI L'ON SENT UNE ODEUR DE GAZ :**
  - **Ne mettre aucun appareil en marche.**
  - **Ne pas toucher à un interrupteur électrique.**
  - **N'utiliser aucun téléphone de l'immeuble.**
  - **Se rendre chez un voisin et téléphoner immédiatement à la compagnie de gaz. Suivre les directives données par le préposé de la compagnie de gaz.**
  - **S'il est impossible de joindre la compagnie de gaz, téléphoner au service des incendies.**
- **L'installation et les réparations doivent être confiées à un installateur compétent, à une entreprise de service ou à la compagnie de gaz.**

⚠ AVERTISSEMENT

Une fuite de gaz pourrait survenir dans le système et susciter une situation dangereuse. L'odorat peut ne pas suffire pour détecter une fuite de gaz. Les fournisseurs de gaz recommandent l'installation d'un détecteur de gaz (homologation UL). Installer et utiliser le détecteur conformément aux instructions du fabricant.

Instructions générales

⚠ AVERTISSEMENT

- **TOUTE CUISINIÈRE PEUT BASCULER ET PROVOQUER DES BLESSURES.**
- **INSTALLER LA BRIDE ANTIBASCULEMENT FOURNIE AVEC CETTE CUISINIÈRE.**
- **RESPECTER TOUTES LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.**

AVERTISSEMENT: Pour réduire le risque de basculement de l'appareil à l'occasion d'une utilisation anormale ou d'un chargement excessif de la porte du four, il faut que la bride antibasculement soit convenablement installée.

Utiliser une lampe torche pour déterminer si la bride antibasculement est convenablement installée sous la cuisinière. L'un des pieds arrière de réglage de l'aplomb doit être convenablement engagé dans la fente de la bride. Lorsque la cuisinière est convenablement calée, la bride antibasculement immobilise le pied arrière contre le sol. Vérifier la parfaite immobilisation de la cuisinière par la bride après **chaque** déplacement de la cuisinière.

Pour éviter un incendie ou des dommages par la fumée

S'assurer que tous les matériaux de conditionnement sont retirés de l'appareil avant de le mettre en marche.

Garder les matériaux combustibles, l'essence et autres matières et vapeurs inflammables bien éloignés de l'appareil.

Si l'appareil est installé près d'une fenêtre, des précautions appropriées doivent être prises pour éviter que le vent entraîne les rideaux au-dessus des brûleurs.

NE JAMAIS laisser des articles sur la table de cuisson. L'air chaud de l'évent peut les enflammer et mettre également sous pression des contenants fermés qui pourraient alors exploser.

De nombreux flacons d'aérosol peuvent EXPLOSER lorsqu'on les expose à la chaleur, et ils peuvent contenir un produit très inflammable. Éviter d'utiliser ou remiser un flacon d'aérosol à proximité de l'appareil.

De nombreux articles en plastique peuvent être détériorés par la chaleur. Conserver les articles en plastique à distance des composants de l'appareil susceptibles de devenir tièdes ou chauds. Ne pas laisser des articles en plastique sur la table de cuisson; un article en plastique trop proche de l'évent du four ou d'un brûleur allumé pourrait s'amollir ou fondre.

Pour éliminer le besoin d'atteindre quelque chose par-dessus les brûleurs de surface, il est préférable qu'il n'y ait aucune armoire de cuisine directement au-dessus de l'appareil. S'il y a une armoire, on ne devrait y remiser que des articles peu fréquemment utilisés et capables de résister à la chaleur émise par l'appareil. La température pourrait être excessive pour certains articles, comme liquides volatils, produits de nettoyage ou flacons d'aérosol.

En cas d'incendie

Interrompre le fonctionnement de l'appareil et de la hotte de ventilation pour minimiser le risque d'extension des flammes. Éteindre les flammes, puis mettre la hotte en marche pour évacuer la fumée et l'air vicié.

- **Table de cuisson :** Utiliser un couvercle ou une plaque à biscuits pour étouffer les flammes d'un feu qui se déclare dans un ustensile de cuisine.

  NE JAMAIS saisir ou déplacer un ustensile de cuisine enflammé.

- **Four :** Fermer la porte du four pour étouffer les flammes.

Ne pas projeter de l'eau sur un feu de graisse. Utiliser du bicarbonate de sodium ou un extincteur à mousse ou produit chimique sec pour éteindre les flammes.

Sécurité pour les enfants

⚠ ATTENTION

NE JAMAIS remiser sur le dosseret d'une cuisinière ou dans une armoire au-dessus, des articles auxquels les enfants peuvent s'intéresser. Un enfant tentant de grimper sur la porte de l'appareil pour atteindre un objet pourrait subir de graves blessures.

NE JAMAIS laisser des enfants seuls ou sans supervision lorsque l'appareil est en service ou encore chaud.

NE JAMAIS laisser un enfant s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de l'appareil. Il pourrait se blesser ou se brûler.

Il est important d'enseigner aux enfants que la cuisinière et les ustensiles placés dessus ou dedans peuvent être chauds. Laisser refroidir les ustensiles en un lieu sûr, hors d'atteinte des enfants. Il est important d'enseigner aux enfants qu'un appareil ménager n'est pas un jouet, et qu'ils ne doivent toucher aucune commande ou autre composant de l'appareil.

Familiarisation avec l'appareil

⚠ AVERTISSEMENT

NE JAMAIS utiliser la porte de l'appareil ou le tiroir (le cas échéant) comme tabouret-escabeau. Il pourrait se renverser et causer de graves blessures.

NE JAMAIS utiliser cet appareil comme appareil de chauffage d'appoint pour chauffer ou réchauffer une pièce. Ceci peut entraîner une asphyxie par oxyde de carbone et une surchauffe du four.

NE JAMAIS obturer les fentes, ouïes ou ouvertures à la partie inférieure du four ou recouvrir complètement une grille avec par exemple une feuille d'aluminium. Ceci empêche l'air de circuler correctement dans le four, ce qui pourrait entraîner une asphyxie par oxyde de carbone. La feuille d'aluminium pourrait aussi emprisonner la chaleur, d'où risque d'incendie.

NE JAMAIS couper la circulation de l'air d'aération ou de combustion en obturant les évents ou les arrivées d'air. Ceci réduit la quantité d'air nécessaire aux brûleurs et pourrait entraîner une asphyxie par oxyde de carbone.

L'évent du four est situé à la base du tableau de commande.

Éviter de toucher le voisinage de l'évent du four lorsque le four est utilisé et pendant plusieurs minutes après l'arrêt du four. Certains composants de l'évent et la zone voisine peuvent devenir suffisamment chauds pour provoquer des brûlures. Après l'arrêt du four, ne pas toucher l'évent du four ou la zone voisine avant que ces composants aient pu se refroidir suffisamment.

Autres surfaces potentiellement chaudes: table de cuisson, zones faisant face à la table de cuisson, évent du four, zone voisine de l'évent, porte du four et zone voisine de la porte et du hublot.

Ne pas toucher l'ampoule chaude du four avec un linge humide; le choc thermique pourrait la briser. En cas de bris de l'ampoule, débrancher l'appareil de la source d'électricité avant d'enlever l'ampoule, pour éviter un choc électrique.

Ne pas remiser des aliments ou ustensiles de cuisine sur la table de cuisson ou dans le four.

Cuisson et sécurité

Placer toujours un ustensile sur un brûleur de surface avant de l'allumer. Veiller à bien connaître la correspondance entre les boutons de commande et les brûleurs. Veiller à allumer le brûleur correct et vérifier que le brûleur s'allume effectivement. À la fin de la période de cuisson, éteindre le brûleur avant de retirer l'ustensile, pour éviter une exposition aux flammes du brûleur.

Veiller à toujours ajuster correctement la taille des flammes pour qu'elles ne dépassent pas sur la périphérie de l'ustensile. Des flammes de trop grande taille sur un brûleur sont dangereuses, elles entraînent un gaspillage d'énergie et elles peuvent faire subir des dommages à l'ustensile, à l'appareil ou à l'armoire située au-dessus.

NE JAMAIS laisser un brûleur de surface allumé sans surveillance, particulièrement avec une puissance de chauffage élevée ou lors d'une opération de friture. Un débordement pourrait provoquer la formation de fumée et des produits gras pourraient s'enflammer. Éliminer dès que possible les produits gras renversés. Ne pas utiliser une puissance de chauffage élevée pendant une période prolongée.

NE JAMAIS faire chauffer un récipient non ouvert dans le four ou sur un brûleur de surface; l'accumulation de pression dans le récipient pourrait provoquer son éclatement et de graves dommages matériels ou corporels.

Utiliser des maniques robustes et sèches. Des maniques humides peuvent provoquer la formation de vapeur brûlante. Ne jamais utiliser un torchon à vaisselle ou autre article textile à la place de maniques; un tel article pourrait traîner sur un brûleur et s'enflammer, ou accrocher un ustensile ou un composant de l'appareil.

Laisser toujours refroidir un récipient d'huile de friture chaude avant de tenter de le déplacer et le manipuler.

Ne pas laisser la graisse de cuisson ou autre matériau inflammable s'accumuler dans ou près de l'appareil, de la hotte ou du ventilateur de l'évent. Nettoyer fréquemment la hotte pour empêcher toute accumulation sur la hotte elle-même ou sur le filtre. Lors du flambage d'aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

NE JAMAIS porter, lors de l'utilisation de l'appareil, des vêtements faits d'un matériau inflammable, ou amples, ou à longues manches. De tels vêtements peuvent s'enflammer ou accrocher la poignée d'un ustensile.

Placer toujours les grilles à la position appropriée dans le four lorsque le four est froid. Faire coulisser la grille vers l'extérieur avant d'ajouter ou enlever un plat; utiliser pour cela une manique robuste et sèche. Éviter d'introduire la main dans le four pour y placer ou retirer un plat. S'il est nécessaire de déplacer une grille lorsqu'elle est chaude, utiliser une manique sèche. Veiller à toujours arrêter le four à la fin d'une période de cuisson.

N'utiliser les grilles que dans le four dans lequel elles ont été achetées/expédiées.

Ouvrir toujours la porte du four très prudemment. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer/introduire un plat.

AVERTISSEMENT : Mets préparés : Respecter les instructions du fabricant. Si le contenant ou le couvercle en plastique d'un mets surgelé se déforme ou est endommagé durant la cuisson, jeter immédiatement le récipient et son contenu. Les aliments pourraient être contaminés.

NE JAMAIS garnir la sole ou une grille du four avec de la feuille d'aluminium. Ceci pourrait susciter un risque de choc électrique ou d'incendie, ou une autre détérioration de l'appareil. Utiliser de la feuille d'aluminium uniquement selon les instructions de ce guide.

Ustensiles et sécurité

Utiliser des ustensiles à fond plat comportant une poignée qu'on peut facilement saisir et qui reste froide. Éviter d'utiliser un ustensile instable ou déformé, qui pourrait facilement basculer, ou dont la poignée est mal fixée. Éviter également d'utiliser des ustensiles de petite taille comportant une poignée lourde; ces ustensiles sont généralement instables et peuvent facilement basculer. Un ustensile lourd lorsqu'il est rempli peut également être dangereux lors des manipulations.

Veiller à utiliser un ustensile de taille suffisante pour que le contenu ne risque pas de déborder. Ceci est particulièrement important pour un ustensile rempli d'huile de friture. Vérifier que la taille de l'ustensile est suffisante pour qu'il puisse recevoir les produits alimentaires à cuire, et absorber l'augmentation de volume suscitée par l'ébullition de la graisse.

Pour minimiser les risques de brûlure, d'inflammation de matières et de renversement par contact non intentionnel avec un ustensile, ne pas orienter la poignée d'un ustensile vers un brûleur adjacent; orienter toujours la poignée d'un ustensile vers le côté ou l'arrière de l'appareil; ne pas laisser non plus la poignée d'un ustensile déborder à l'avant de l'appareil, où un jeune enfant pourrait facilement la saisir.

Veiller à ne jamais laisser le contenu liquide d'un ustensile s'évaporer complètement; l'ustensile et l'appareil pourraient subir des dommages.

Appliquer les instructions du fabricant lors de l'emploi d'un sachet pour cuisson au four.

Seuls certains matériaux en verre, vitrocéramique, céramique, ou certains ustensiles vitrifiés/émaillés peuvent être utilisés sur la table de cuisson ou dans le four sans risque de bris sous l'effet du choc thermique. Observer les instructions du fabricant lors de l'utilisation d'un ustensile en verre.

La sécurité de fonctionnement de cet appareil a été testée à l'aide d'ustensiles de cuisine conventionnels. Ne pas utiliser un ustensile ou accessoire qui n'est pas spécifiquement recommandé dans ce guide. Ne pas utiliser de couvre-brûleur, gril placé sur la table de cuisson ou système de convection additionnel. L'utilisation d'un dispositif ou accessoire qui n'est pas expressément recommandé dans ce guide peut dégrader la sécurité de l'appareil ou sa performance, ou réduire la longévité des composants.

Nettoyage et sécurité

Arrêter toutes les commandes et attendre le refroidissement de tous les composants avant de les toucher ou d'entreprendre le nettoyage. Ne pas toucher la grille d'un brûleur ou la zone voisine avant que ces composants aient pu suffisamment refroidir.

Exercer une grande prudence lors du nettoyage de l'appareil. Travailler prudemment pour éviter des brûlures par la vapeur en cas d'utilisation d'un chiffon ou d'une éponge humide lors de l'élimination d'un produit renversé sur une surface chaude. Certains produits de nettoyage peuvent générer des vapeurs nocives lorsqu'on les applique sur une surface chaude.

Four autonettoyant
(certains modèles)

⚠ ATTENTION

Ne laisser aucune nourriture ni ustensile de cuisine, etc. dans le four lors d'une opération d'autonettoyage.

Nettoyer uniquement les pièces mentionnées dans ce guide. Ne pas nettoyer le joint de porte; le joint joue un rôle essentiel quant à l'étanchéité. Ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint. Ne pas utiliser de produit de nettoyage du four dans le four autonettoyant ou sur les zones voisines.

Avant d'exécuter une opération d'autonettoyage, retirer la lèchefrite, les grilles du four et les autres ustensiles, et éliminer par essuyage tout excès de résidus renversés pour éviter la formation de fumée ou l'inflammation de ces résidus.

Il est normal que la surface de cuisson devienne chaude durant une opération d'autonettoyage; par conséquent, éviter de toucher la surface de cuisson durant l'autonettoyage.

Avertissement et avis important pour la sécurité

La loi californienne « Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act » de 1986 (proposition 65) stipule la publication par le gouverneur de la Californie d'une liste de substances que l'état de Californie considère comme cancérigènes ou dangereuses pour le système reproducteur, et impose aux entreprises commerciales l'obligation de signaler à leurs clients les risques d'exposition à de telles substances.

Les utilisateurs de cet appareil peuvent être exposés à une faible concentration de certaines substances figurant dans la liste mentionnée ci-dessus, dont benzène, formaldéhyde et

suie, du fait de la combustion incomplète du gaz naturel ou du gaz de pétrole liquéfié. Pour minimiser la combustion incomplète, veiller à ce que les brûleurs soient parfaitement réglés. Pour minimiser l'exposition à ces substances, veiller à bien évacuer les gaz de combustion à l'extérieur.

Nous informons les utilisateurs de cet appareil que lors d'une opération d'autonettoyage, ils peuvent être exposés à une faible concentration de certaines substances figurant dans la liste mentionnée ci-dessus, dont le monoxyde de carbone. Pour minimiser l'exposition, veiller à ce que la pièce où se trouve le four soit convenablement aérée durant une opération d'autonettoyage par l'ouverture d'une fenêtre ou d'une porte.

AVIS IMPORTANT - OISEAUX FAMILIERS : Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Ne pas garder un oiseau familier dans la cuisine ou dans une pièce où il pourrait être exposé aux fumées. Les fumées émises durant une opération d'autonettoyage peuvent être dangereuses ou mortelles pour un oiseau, de même que les fumées émises lors du chauffage excessif de graisse, huile, margarine, et du chauffage excessif dans un ustensile à revêtement antiadhésif.

Conserver ces instructions pour consultation ultérieure

Nettoyage

Four autonettoyant
(certains modèles)

Remarque : Pour la nettoyage manual voir le page 37.

⚠ ATTENTION

- Il est normal que certaines pièces de la cuisinière deviennent très chaudes lors d'un cycle de nettoyage.
- Pour éviter de vous blesser et d'endommager la porte du four, n'essayez pas d'ouvrir la porte quand « LOCK » (VERROUILLAGE) est affiché.
- Éviter de toucher la porte, le hublot et la zone de l'évent du four lors d'un cycle d'autonettoyage.
- Ne pas utiliser de nettoyant pour four du commerce sur le fini du four ou sur tout autre composant du four. Cela abîmerait le fini ou les composants du four.

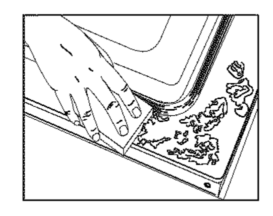
L'autonettoyage utilise des températures supérieures à celles de la cuisson normale pour nettoyer automatiquement l'intérieur du four. Ne forcez pas la porte du four ni le levier de verrouillage pour les ouvrir. Ceci peut provoquer une exposition à des températures élevées, et donc présenter un risque de brûlure.

Si le four est très sale, il est normal qu'on observe la formation de fumée ou de flammes durant le nettoyage. Nettoyer le four à intervalles réguliers plutôt que d'attendre une accumulation importante de résidus.

Durant le processus d'autonettoyage, il convient de bien aérer la cuisine pour éliminer les odeurs normalement émises durant le nettoyage.

Avant l'autonettoyage

1. Éteindre la lampe du four avant le nettoyage. Elle risquerait sinon, de griller.
2. Enlever la lèchefrite, tous les plats et les grilles du four. Les grilles risquent de se décolorer et de ne plus glisser aussi bien après un cycle d'autonettoyage si on ne les enlève pas.
3. Nettoyer le cadre du four, le cadre de la porte, la zone à l'extérieur du joint et autour de l'ouverture dans le joint de la porte, à l'aide d'un produit de nettoyage non abrasif comme Bon Ami* ou d'eau additionnée de détergent. Le processus d'autonettoyage ne nettoie pas ces zones. Elles doivent être nettoyées pour empêcher la saleté de s'incruster pendant le cycle de nettoyage. (Le joint assure l'étanchéité autour de la porte et du hublot du four.)



4. Pour empêcher tout dommage, ne pas nettoyer ni frotter le joint qui se trouve autour de la porte du four. Ce joint est conçu pour éviter les pertes de chaleur pendant le cycle d'autonettoyage.
5. Éliminer les résidus de graisse ou de produits renversés sur la sole avant le nettoyage. Ceci empêche la formation de flammes ou de fumée durant le nettoyage.
6. Essuyer les résidus sucrés et acides, comme les patates douces, la tomate ou les sauces à base de lait. La porcelaine vitrifiée possède une certaine résistance aux composés acides, mais qui n'est pas limitée. Elle peut se décolorer si les résidus acides ou sucrés ne sont pas enlevés avant de commencer l'autonettoyage.

*Les noms de marque des produits de nettoyage sont des marques déposées des différents fabricants.

Programmation de l'autonettoyage :

1. Fermer la porte du four.

Remarque : La température du four doit être située en dessous de 205 °C (400 °F) pour programmer un cycle d'autonettoyage.

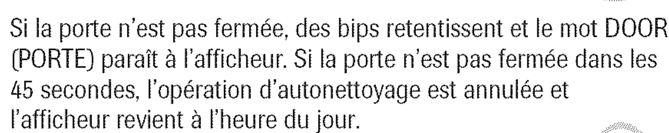
suite . . .

2. Placer la manette de verrouillage à la position de verrouillage.



3. Appuyer sur la touche CLEAN (Nettoyage).
   - Le mot CLEAN (NETTOYAGE) clignote à l'afficheur.

   Si la porte n'est pas fermée, des bips retentissent et le mot DOOR (PORTE) paraît à l'afficheur. Si la porte n'est pas fermée dans les 45 secondes, l'opération d'autonettoyage est annulée et l'afficheur revient à l'heure du jour.



4. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼.
   - CL-M (Nettoyage - saleté moyenne) est affiché.
5. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ pour voir défiler les différents réglages de l'autonettoyage.

   CL-H (Nettoyage - saleté importante, 4 heures)

   CL-M (Nettoyage - saleté moyenne, 3 heures)

   CL-L (Nettoyage - saleté légère, 2 heures)

   Le choix du niveau de saleté du four programme automatiquement la durée du cycle d'autonettoyage.
6. Après quatre secondes, le four commence le nettoyage.
   - La durée de nettoyage commence le décompte à l'afficheur.
   - Le mot LOCK (VERROUILLAGE) paraît à l'afficheur.
   - Le mot CLEAN paraît à l'afficheur.

Démarrage différé d'un cycle d'autonettoyage :

1. Appuyer sur la touche DELAY (Démarrage différé).
   - Le mot DELAY (ATTENTE) clignote.
   - 00:00 paraît à l'afficheur.



2. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ pour programmer la durée d'attente avant que ne commence le cycle. La durée d'attente peut être programmée de 10 minutes (00:10) à 11 heures et 59 minutes (11:59).





3. Appuyer sur la touche Clean (Nettoyage).
   - Le mot CLEAN (NETTOYAGE) va clignoter.



4. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼.
   - CL-M (Nettoyage - saleté moyenne) est affiché.
5. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ pour voir défiler les différents réglages de l'autonettoyage.





   CL-H (Nettoyage - saleté importante, 4 heures)

   CL-M (Nettoyage - saleté moyenne, 3 heures)

   CL-L (Nettoyage - saleté légère, 2 heures)

   Le choix du niveau de saleté du four programme automatiquement la durée du cycle d'autonettoyage.

6. Après quatre secondes, les mots CLEAN, DELAY et LOCK paraissent à l'afficheur pour indiquer que le four est programmé pour une opération de nettoyage différé. Le temps d'attente paraît à l'afficheur.



Si le four a déjà été programmé pour un cycle de nettoyage et que l'on désire établir un délai :

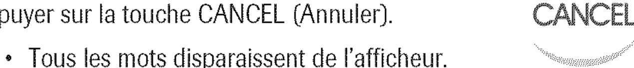
1. Appuyer sur la touche DELAY (Démarrage différé).
   - Le mot DELAY clignote.
   - 00:00 paraît à l'afficheur.
2. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ pour programmer la durée désirée de l'attente avant que ne débute le cycle.

   Après quatre secondes, les mots CLEAN, DELAY et LOCK paraissent à l'afficheur pour indiquer que le four est programmé pour une opération de nettoyage différé. Le temps d'attente paraît à l'afficheur.



Lorsque le cycle d'autonettoyage débute :

- Le mot DELAY s'éteint.
- La durée de nettoyage paraît à l'afficheur.



Annulation du cycle d'autonettoyage :

Appuyer sur la touche CANCEL (Annuler).

- Tous les mots disparaissent de l'afficheur.
- Toutes les fonctions sont annulées.
- L'heure du jour paraît à l'afficheur.

Pendant le cycle d'autonettoyage

Lorsque le mot LOCK paraît à l'afficheur, la porte ne peut être ouverte. Pour éviter d'endommager la porte, ne pas la forcer pour l'ouvrir lorsque le mot LOCK est affiché.

Fumée et odeurs

La première fois où le four est nettoyé, il peut y avoir production d'odeur et de fumée. Ceci est normal et disparaîtra à l'usage.

Si le four est très sale ou si la lèchefrite a été laissée dans le four, il peut y avoir production de fumée.

Bruits

Pendant que le four chauffe, il peut se produire des bruits de métal en dilatation ou en contraction. Ceci est normal et n'indique pas que le four s'abîme.

Après le cycle d'autonettoyage

Environ une heure après la fin du cycle, le mot LOCK s'éteint. À ce moment, la porte peut être ouverte. Pousser la manette de la porte vers la gauche pour déverrouiller.

La saleté peut avoir laissé un résidu gris poudreux. L'enlever avec un linge humide. S'il reste de la saleté, cela indique que le cycle de nettoyage n'a pas été assez long. Cette saleté restante sera enlevée au prochain cycle d'autonettoyage.



Si les grilles ont été laissées à l'intérieur du four pendant le cycle d'autonettoyage et qu'elles glissent mal sur leurs supports, les enduire, ainsi que les supports, d'une fine couche d'huile végétale.

De fines lignes peuvent apparaître dans la porcelaine parce qu'elle a subi chaleur et refroidissement. Ceci est normal et n'affectera pas la performance.

Une décoloration blanche peut apparaître après le nettoyage si des aliments acides ou sucrés n'ont pas été enlevés avant que ne commence l'autonettoyage. La décoloration est normale et n'affectera pas la performance du four.

Remarques:

- Si la porte du four n'est pas fermée, le mot DOOR (PORTE) clignote à l'afficheur et le four émet des bips jusqu'à ce que la porte soit fermée et que l'on appuie à nouveau sur Clean.
- La porte du four se trouvera endommagée si l'on force son ouverture alors que le mot LOCK est encore affiché.

Méthodes de nettoyage

⚠ ATTENTION

- **Avant toute manipulation ou opération de nettoyage, vérifier que l'appareil est arrêté et que tous les composants sont froids, afin d'éviter des dommages ou des brûlures.**
- Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur, nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
- Après tout démontage de composants, veiller à effectuer un remontage correct.

Lèchefrite etsa grille
Ne jamais couvrir la grille de papier d'aluminium; cela empêche la graisse de couler dans la lèchefrite.

- Recouvrir la lèchefrite et sa grille d'un linge savonneux; laisser agir pour détacher les résidus.
- Laver avec de l'eau savonneuse tiède. Utiliser un tampon à récurer pour éliminer les souillures tenaces.
- On peut placer les deux composants de la lèchefrite dans un lave-vaisselle.

Brûleurs à surface - Conventionnel - Scellés

- Nettoyer fréquemment. Laisser le brûleur refroidir. Nettoyer avec du savon et un tampon à récurer de plastique. Pour des souillures tenaces, utiliser un produit de nettoyage non abrasif avec un chiffon. Éviter de laisser le produit de nettoyage s'introduire dans les orifices de sortie du gaz; ceci pourrait affecter la combustion du gaz. Si le produit de nettoyage pénètre dans les orifices, nettoyer avec un pinceau souple ou une broche droite, particulièrement l'orifice situé au-dessous de l'allumeur. Veiller à ne pas déformer ou agrandir les trous.
- Veiller à ne pas laisser de l'eau s'introduire dans les orifices du brûleur.
- Procéder prudemment lors du nettoyage de l'allumeur. Le brûleur ne s'allumera pas si l'allumeur est mouillé ou endommagé.
- Brûleurs conventionnels: Les brûleurs secs dans le four ont placé à 75° C (170° F).

Cadre de Brûleur - Brûleurs conventionnels seulement
Le cadre de brûleur est situé sous soulevent-vers le table de cuisson relevable. Nettoyez fréquemment pour enlever des débordements. Si on permet à le sol de s'accumuler, il peut endommager la finition.

- Retirez les grilles et les brûleurs extérieurs. Augmentez le table de cuisson relevable.
- Nettoyer avec du savon et l'eau, rinçage et séchez.
- Pour les sols têtus, utilisez les produits d'épuration modérément abrasifs tels que une pate de le bicarbonate de soude et eau ou le nettoyant Bon Ami*, et un garniture de frottement en plastique non-abrasive.

Grilles des brûleur

- Laver les grilles avec de l'eau savonneuse tiède et un tampon à récurer de plastique non abrasif. Pour les souillures tenaces, nettoyer avec une éponge ou un tampon non abrasif savonneux et la Cooktop Cleaning Creme (produit n° 20000001)**.
- Pour les résidus alimentaires carbonisés, enlever les grilles pour les placer sur du papier-journal, et pulvériser prudemment un produit commercial de nettoyage de four (ne pas projeter le produit sur la surface environnante). Placer les grilles dans un sachet de plastique pendant plusieurs heures ou pendant une nuit. Porter des gants de caoutchouc et retirer les grilles du sachet. Laver/rincer/faire sécher et réinstaller les grilles sur la table de cuisson.

Zone de la console de commande et horloge

- Pour utiliser la fonction Verrouillage des commandes pour le nettoyage, voir page 40.
- Laver, rincer et faire sécher. Ne pas utiliser un agent de nettoyage abrasif susceptible de rayer la finition.
- On peut utiliser un produit de nettoyage du verre, pulvérisé d'abord sur un chiffon. ***NE PAS projeter le produit directement sur les touches de commande ou sur l'afficheur.***

Boutons de commande

- Placer chaque bouton à la position d'ARRÊT, et retirer chaque bouton en le tirant.
- Laver, rincer et faire sécher. Ne pas utiliser un agent de nettoyage abrasif susceptible de rayer la finition.
- Faire fonctionner brièvement chaque brûleur pour vérifier que le bouton a été correctement réinstallé.

Table de cuisson et tableau de commande - émail vitrifié
L'émail vitrifié est du verre lié au métal par fusion. Il peut se fissurer ou s'écailler en cas de mauvaise utilisation. Il est résistant aux acides, mais pas totalement inattaquable par les acides. Tous les produits renversés, en particulier acides ou sucrés, doivent être essuyés immédiatement avec un linge sec.

- Une fois refroidi, laver avec de l'eau savonneuse, rincer et sécher.
- Ne jamais essuyer une surface tiède ou chaude avec un linge humide. Ceci pourrait la fissurer ou l'écailler.
- Ne jamais utiliser de nettoyants pour four, d'agents de nettoyage caustiques ou abrasifs sur le fini extérieur de la cuisinière.

Panneaux latéraux, tiroir de remisage, porte du four (certains modèles)**, porte du gril inferior** (certains modèles) **et poignées de porte - émail peint**

- Une fois les pièces refroidies, les laver à l'eau savonneuse tiède, rincer et sécher. Ne jamais essuyer une surface tiède ou chaude avec un linge humide, ceci pouvant endommager la surface et entraîner une brûlure par la vapeur.

* Les noms de marque sont des marques déposées des différents fabricants.

** Pour commander directement, composer le 1-877-232-6771 É.-U. ou 1-800-688-8408 Canada.

- Pour les taches rebelles, utiliser des agents de nettoyage légèrement abrasifs comme la pâte au bicarbonate de soude ou Bon Ami*. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, caustiques ou énergiques comme les nettoyants pour four ou les tampons en laine d'acier. Ces produits raieraient ou endommageraient de façon permanente la surface.

Remarque : Utiliser un linge ou un torchon sec pour essuyer les produits renversés, surtout s'ils sont acides ou sucrés. La surface pourrait se décolorer ou se ternir si la saleté n'était pas immédiatement enlevée. Ceci est particulièrement important dans le cas de surfaces blanches.

Hublot et porte du four en verre (certains modèles)
- Éviter d'utiliser trop d'eau, qui risquerait de s'infiltrer sous ou derrière le verre et de tacher.
- Laver à l'eau et au savon. Rincer avec de l'eau propre et sécher. Un produit de nettoyage du verre peut être utilisé en le vaporisant d'abord sur un linge.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs comme tampons à récurer, laine d'acier ou produit de nettoyage en poudre qui risqueraient de rayer le verre.

Intérieur du four
Four autonettoyant:
- Exécuter les instructions présentées aux pages 39 pour l'autonettoyage du four.

Nettoyage manual:
- Nettoyer fréquemment avec un tampon de plastique et un produit de nettoyage moyennement abrasif.
- Ne pas utiliser un tampon à récurer métallique, qui formerait des rayures sur la surface.
- Lors de l'emploi d'un produit commercial de nettoyage de four, appliquer les instructions du fabricant.
- Éliminer dès que possible les produits acides renversés (produits à base de lait ou de tomate) avec eau et savon; ces produits peuvent faire changer la couleur de l'émail lors d'un contact prolongé.

Pour faciliter le nettoyage, on peut enlever la porte du four. (Voir la section Entretien, pages 31-32.)

Grilles du four
- Nettoyer avec de l'eau savonneuse.
- Éliminer les souillures tenaces avec une poudre de nettoyage ou un tampon à récurer savonneux. Rincer et faire sécher.
- Si les grilles sont laissées dans le four pendant le cycle d'autonettoyage, elles se décolorent et peuvent ne plus très bien glisser. Si ceci se produit, appliquer par essuyage un peu d'huile végétale sur la grille et ses supports en relief pour faciliter le mouvement, et enlever l'excès d'huile.

Acier inoxydable (certains modèles)
- **NE PAS UTILISER DE PRODUITS DE NETTOYAGE CONTENANT DU JAVELLISANT.**
- **NE PAS UTILISER DE NETTOYANTS « ORANGE » OU ABRASIFS.**
- **TOUJOURS ESSUYER DANS LE SENS DE LA TEXTURE DE L'ACIER LORS DU NETTOYAGE.**
- **Nettoyage journalier/saleté légère -** Essuyer avec l'un des produits suivants: eau savonneuse, vinaigre blanc/eau, produit de nettoyage pour verre et surface Formula 409* ou un produit semblable pour verre - avec un linge souple et une éponge. Rincer et sécher. Pour polir et enlever les marques de doigts, faire suivre par une vaporisation de Magic Spray* pour acier inoxydable (produit n° 20000008)**.
- **Saleté modérée/épaisse -** Essuyer avec l'un des produits suivants: Bon Ami*, Smart Cleanser* ou Soft Scrub* - à l'aide d'un linge souple ou d'une éponge humide. Rincer et sécher. Les taches rebelles peuvent être enlevées avec un tampon multi-usages Scotch-Brite* humidifié. Frotter uniformément dans le sens du métal. Rincer et sécher. Pour redonner du lustre et retirer les rayures, faire suivre par une vaporisation de Magic Spray* pour acier inoxydable.
- **Décoloration -** À l'aide d'une éponge humidifiée ou d'un linge souple, essuyer à l'aide du nettoyant Cameo* pour acier inoxydable. Rincer immédiatement et sécher. Pour enlever les marques et redonner du lustre, faire suivre par une vaporisation de Magic Spray* pour acier inoxydable.

Entretien

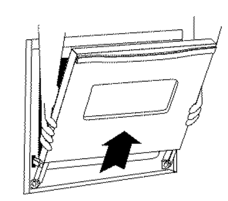
Porte du four

⚠ ATTENTION

- Ne pas grimper sur la porte du four ouverte, ou lui imposer une charge excessive. Ceci pourrait provoquer un basculement de la cuisinière, le bris de la porte ou des blessures pour la personne concernée.
- Ne pas tenter d'ouvrir ou fermer la porte ou d'utiliser le four avant que la porte ait été convenablement réinstallée.
- Ne jamais placer les doigts entre la charnière et le cadre avant du four. Les bras de charnière sont montés sur ressort. Une charnière pourrait se refermer brutalement contre le cadre du four et provoquer de sérieuses blessures.

Dépose de la porte:

1. Après le refroidissement du four, ouvrir la porte - position de cuisson au gril (porte entrouverte d'environ 10 cm [4 pouces]).
2. Saisir la porte de chaque côté. Ne pas utiliser la poignée de porte pour la soulever.
3. Soulever uniformément pour dégager la porte des charnières.



Réinstallation:

1. Saisir la porte de chaque côté.
2. Aligner les fentes avec les bras de charnière sur la cuisinière.
3. Faire descendre la porte pour la positionner correctement sur les charnières. Pousser sur les angles supérieurs de la porte pour l'enfoncer complètement sur les charnières. Il faut que la porte soit parfaitement d'aplomb.

Remarque : On peut percevoir une certaine « élasticité » lors de la fermeture de la porte du four d'une cuisinière neuve; ceci est normal; cet effet disparaît progressivement.

Hublot du four (certains modèles)

Pour protéger le hublot de la porte du four :

1. Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs comme des tampons à récurer en laine d'acier ou des produits de nettoyage en poudre qui risqueraient de rayer le verre.
2. Ne pas heurter le hublot en verre avec un ustensile, un article de mobilier, un jouet, etc.
3. Ne pas fermer la porte du four avant que les grilles ne soient en place dans le four.

Toute dégradation du hublot de verre - rayure, choc, tension, etc. - peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris à une date ultérieure.

Pieds de réglage de l'aplomb

⚠ ATTENTION

Vérifier que la bride antibasculement agrippe convenablement l'un des pieds arrière de réglage de l'aplomb, pour que la cuisinière ne puisse basculer accidentellement.

La cuisinière doit être d'aplomb une fois installée. Si elle ne l'est pas, tourner les pieds de réglage de l'aplomb en plastique, à chacun des angles de la cuisinière, jusqu'à ce que celle-ci soit d'aplomb.

BRIDE ANTIBASCULEMENT

PIED DE RÉGLAGE DE L'APLOMB

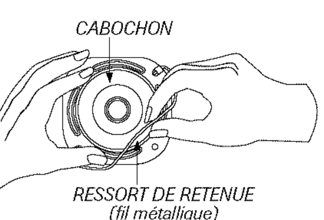
Lampe du four (certains modèles)

⚠ ATTENTION

- Débrancher la cuisinière du réseau électrique avant de remplacer l'ampoule.
- Utiliser une manique sèche pour protéger les mains lors du remplacement de l'ampoule.
- Ne pas toucher l'ampoule avant qu'elle se soit refroidie.
- Ne pas toucher l'ampoule chaude avec un linge humide; le choc thermique pourrait la briser.

Pour remplacer l'ampoule du four :

1. Après le refroidissement du four, maintenir le cabochon (si équipé) tout en enlevant la pièce métallique qui la maintient en place. **Remarque :** Le cabochon tombera si on ne le maintient pas en place.



2. Enlever le cabochon et l'ampoule.
3. Installer une ampoule de 40 watts pour appareil ménager.
4. Réinstaller le cabochon et le fil métallique de retenue.
5. Rétablir l'alimentation de la cuisinière. Régler de nouveau l'horloge.

Déplacement d'un appareil à gaz

Les raccords des appareils à gaz servant à brancher cet appareil à l'alimentation de gaz ne sont pas prévus pour être déplacés continuellement. Une fois l'appareil installé, **NE PAS** le déplacer de façon répétée pour le nettoyer ou le changer de place. Si cet appareil doit être déménagé et/ou enlevé pour être réparé, suivre la méthode décrite dans les instructions d'installation. Pour toute information, prendre contact avec le service à la clientèle au 1-800-688-2002 É.-U. et Canada.

Il faut que le pied arrière de la cuisinière soit engagé dans la bride antibasculement pour que la cuisinière ne puisse basculer accidentellement.

Tiroir de remisage (certains modèles)

⚠ ATTENTION

Ne pas ranger dans ce tiroir des articles de plastique ou de papier, des produits inflammables ou des produits alimentaires. Durant le fonctionnement du four, une température excessive pour ces articles peut s'établir dans le tiroir.

Le tiroir de remisage peut être enlevé pour vous permettre de nettoyer sous la cuisinière.

Dépose :

1. Vider le tiroir et le tirer jusqu'à la position de la première butée.
2. Soulever l'avant.
3. Tirer jusqu'à la position de la seconde butée.
4. Saisir le tiroir par les côtés et soulever/tirer pour l'extraire.

Réinstallation :

1. Insérer les extrémités des glissières du tiroir dans les rails de la cuisinière.
2. Soulever l'avant du tiroir et pousser doucement jusqu'à la position de la première butée.
3. Soulever de nouveau le tiroir et le pousser pour le fermer.

Brûleurs conventionnel (certains modèles)

En aucune circonstance, il ne faut démonter les ensembles de brûleurs de surface pour les nettoyer. Un ensemble de brûleur peut être enlevé d'un bloc pour nettoyer la zone correspondante.

Les cuisinières autonomes seulement:

Les deux ensembles de brûleurs sont fixés en place pendant le transport à l'aide de vis. Une fois la cuisinière installée, il est possible d'enlever ces vis pour permettre une dépose rapide et facile des ensembles de brûleurs.

Dépose :

Laisser l'ensemble de brûleur refroidir. Soulever la table de cuisson. Saisir l'ensemble de brûleur et le tourner légèrement vers la gauche pour libérer les deux pattes de l'ensemble. Puis, soulever l'ensemble et le tirer vers l'arrière de la table de cuisson jusqu'à ce que les extrémités de l'obturateur d'air de l'ensemble se dégagent des soupapes.

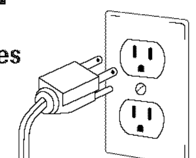
Remise en place :

Introduire les extrémités de l'obturateur d'air sur l'ensemble de brûleur, par-dessus les soupapes, et baisser l'ensemble en place. S'assurer de fixer les deux pattes de l'ensemble de brûleur dans les deux fentes du support de brûleur monté au dessous du brûleur. (REMARQUE : Si les pattes ne sont pas correctement introduites dans les fentes, l'ensemble peut basculer et les brûleurs peuvent ne pas s'allumer correctement.)

Sole du four

Protéger la sole du four contre les renversements (particulièrement pour les produits acides ou sucrés), qui peuvent susciter un changement de couleur de l'émail vitrifié. Utiliser un ustensile de la taille appropriée pour éviter tout renversement ou débordement.

Raccordement électrique



Les appareils nécessitant une alimentation électrique comportent une fiche à trois broches mise à la terre qui doit être branchée directement dans une prise de 120 volts à trois cavités et correctement mise à la terre.

Toujours débrancher l'appareil avant d'y faire de l'entretien.

La fiche à trois broches mise à la terre fournit une protection contre les décharges électriques. **NE PAS COUPER NI ENLEVER LA BROCHE DE TERRE DU CORDON D'ALIMENTATION.**

Si la prise ne comporte que deux cavités, n'est pas mise à la terre ou n'est pas appropriée, **le propriétaire de l'appareil a la responsabilité de faire remplacer la prise par une prise à trois cavités correctement mise à la terre.**

Recherche des pannes

Pour la plupart des problèmes observés, essayer d'abord les solutions possibles, à droite.

- Vérifier que les commandes du four sont correctement réglées.
- Vérifier si la fiche est bien insérée dans la prise.
- Inspecter/réarmer le disjoncteur. Inspecter/remplacer les fusibles.
- Contrôler la source d'alimentation électrique.

Un brûleur de surface ne s'allume pas.

- Vérifier que l'appareil est correctement raccordé à la source d'électricité.
- Déterminer si l'alimentation électrique est interrompue (fusible grillé/disjoncteur ouvert).
- Vérifier que l'allumeur est sec et qu'il émet des étincelles. Le brûleur ne peut s'allumer si l'allumeur est endommagé, souillé ou mouillé. Si l'allumeur ne génère pas d'étincelles, ramener le bouton de commande à la position OFF (ARRÊT).

Flammes non uniformes.

- Orifices du brûleur obstrués.

Séparation entre les flammes et le brûleur.

- Veiller à placer correctement l'ustensile sur la grille du brûleur.

Résultats de cuisson au four différents des attentes ou de ceux produits par le four antérieur.

- Vérifier que la température sélectionnée est correcte. Veiller à préchauffer le four si ceci est demandé dans la recette.
- Déterminer si l'évent du four est obstrué. Voir son emplacement page 47.
- S'assurer que la cuisinière est d'aplomb.
- Les réglages de température varient souvent entre un four neuf et le four qu'il remplace. On observe souvent une dérive du réglage de température d'un four à mesure qu'il vieillit; il peut devenir plus chaud ou moins chaud. Voir page 43 les instructions d'ajustement de la température du four (certains modèles). **REMARQUE :** Il n'est pas utile de modifier le réglage de température si la variation n'affecte qu'une ou deux recettes.
- Utiliser les bons ustensiles. Les ustensiles foncés donnent un brunissement de couleur foncée, les ustensiles brillants, un brunissement plus clair.
- Vérifier la position des grilles et des ustensiles. Lors de la répartition sur deux grilles, ne pas superposer les plats. Veiller à laisser un espace de 2,5 à 5 cm (1 à 2 po) entre les plats et les parois du four.
- Contrôler l'utilisation de feuille d'aluminium dans le four. Ne jamais recouvrir complètement une grille du four avec de la feuille d'aluminium. Placer un petit morceau de feuille d'aluminium sur la grille sous le plat pour récupérer les matières renversées.

Résultats incorrects lors de la cuisson au gril, ou émission excessive de fumée.

- Déterminer la position des grilles. Les aliments peuvent être trop près des flammes.
- Utilisation incorrecte de feuille d'aluminium. Ne jamais garnir la grille de lèchefrite avec de la feuille d'aluminium.
- Enlever l'excès de graisse sur la pièce de viande avant la cuisson au gril.
- Utilisation d'une lèchefrite souillée.
- Préchauffer le four pendant 2 à 3 minutes avant de placer le plat dans le four.
- Porte du four fermée durant la cuisson au gril.

Impossibilité d'autonettoyage du four (certains modèles).

- Déterminer que l'appareil n'a pas été programmé pour un autonettoyage différé. Voir page 39.

- Vérifier que la porte est fermée.
- Vérifier si la commande est en Mode Sabbat. Voir page 43.
- Le four est peut être à une température supérieure à 205 °C (400 °F). La température du four doit être inférieure à 205 °C (400 °F) pour pouvoir programmer un cycle d'autonettoyage.

Le four ne se autonettoie pas correctement (certains modèles).
- Un temps de nettoyage plus long peut être nécessaire.
- On n'a pas éliminé avant l'opération d'autonettoyage les accumulations excessives de résidus, particulièrement les résidus d'aliments acides ou sucrés.

La porte du four ne se déverrouille pas après l'autonettoyage (certains modèles).
- L'intérieur du four est encore chaud. Attendre environ une heure après l'achèvement de la période d'autonettoyage. Il est possible d'ouvrir la porte après la disparition du message LOCK (VERROUILLAGE) sur l'afficheur.
- Les commandes et la porte sont peut-être verrouillées. Voir pages 29 et 40 pour le deverrouillage .

Accumulation d'humidité sur le hublot ou vapeur sortant de l'évent.
- Ceci est normal durant la cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau.
- Utilisation excessive d'humidité lors du nettoyage du hublot.

Émission d'une forte odeur ou de fumée lors de la mise en marche du four.
- Ceci est normal pour une cuisinière neuve et disparaît après quelques utilisations. Un cycle d'autonettoyage « brûlera » plus rapidement les odeurs.
- La mise en marche d'un ventilateur aide à retirer fumée et odeurs.
- Présence de saletés sur la sole. Procéder à un autonettoyage.

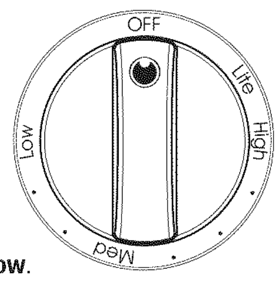
Codes d'anomalie (certains modèles)
- Les mots BAKE ou LOCK peuvent clignoter rapidement à l'afficheur pour prévenir d'une erreur ou d'un problème. Si le mot BAKE ou LOCK paraît à l'afficheur, appuyer sur la touche Cancel. Si le mot BAKE ou LOCK continue à clignoter, débrancher l'appareil. Attendre quelques minutes, puis rebrancher l'appareil. Si le mot continue à clignoter, débrancher l'appareil et prendre contact avec un réparateur autorisé.
- Si le four est très sale, les flammèches peuvent produire un code d'anomalie au cours du cycle d'autonettoyage. Appuyer sur la touche Cancel et laisser le four refroidir complètement, essuyer la saleté en excès puis reprogrammer l'autonettoyage. Si le code d'anomalie réapparaît, prendre contact avec un réparateur autorisé.

Des bruits se font entendre.
- Le four fait plusieurs bruits faibles. Il est possible d'entendre les relais du four qui se mettent en marche et s'arrêtent. Ceci est normal.
- Alors que le four se réchauffe et se refroidit, il est possible d'entendre des bruits correspondant à la dilatation et à la contraction des pièces métalliques. Ceci est normal et n'endommage pas l'appareil.

Il n'y a ni bip ni affichage.
- Le four est peut-être en Mode Sabbat. Voir page 43.

« SAb » clignote puis reste allumé.
- Le four est en mode sabbat. Pour annuler, appuyer sur la touche Clock et maintener-la enfoncée pendant cinq secondes.

Low (Basse) **:** Les aliments restent à une température supérieure à 60° C (140° F) sans continuer à cuire. Les aliments sont chauffés sur des flammes plus grandes jusqu'à ce qu'ils atteignent cette température, puis, la taille des flammes est réduite. Lorsque le plat ou l'ustensile est couvert, un début de cuisson peut se produire avec la puissance de chauffage **Low**.



Med (Moyen) : Une puissance de chauffage intermédiaire est utilisée pour la poursuite de la cuisson. Les aliments ne cuisent pas plus rapidement si on utilise une puissance de chauffage plus élevée que nécessaire pour le maintien d'une douce ébullition. L'eau bout toujours à la même température, que l'ébullition soit tranquille ou vigoureuse.

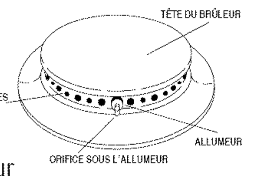
High (Élevée) **:** S'utilise pour porter un liquide à ébullition ou atteindre la bonne pression dans un autocuiseur. Réduire ensuite la puissance de chauffage après le début de l'ébullition ou de la cuisson des aliments.

Commandes de la surface de cuisson

⚠ ATTENTION

- Si un brûleur s'éteint durant une opération de cuisson, fermer l'arrivée de gaz au brûleur. Si une forte odeur de gaz est perceptible, ouvrir une fenêtre et attendre cinq minutes avant d'allumer de nouveau le brûleur.
- Avant d'ouvrir l'arrivée de gaz à la cuisinière, vérifier que chaque bouton de commande est à la position **OFF** (Arrêt).
- **NE JAMAIS** toucher la surface de cuisson avant qu'elle se soit complètement refroidie. Certaines zones de la surface, particulièrement au voisinage des brûleurs, peuvent devenir très chaudes durant une cuisson. Utiliser des maniques.

Allumage sans flamme de veille (certains modèles)



Le système d'allumage sans flamme de veille rend inutile l'alimentation permanente d'une flamme de veille. Chaque brûleur scelle de la table de cuisson est doté d'un allumeur à étincelles. Il y a deux allumers pour les brûleurs de surface conventionnels. Procéder avec prudence lors du nettoyage au voisinage d'un brûleur de la table de cuisson. Si le chiffon utilisé accrochait le dispositif d'allumage il pourrait le détériorer, ce qui empêcherait ensuite l'allumage du brûleur.

Si un brûleur de la table de cuisson ne s'allume pas, déterminer si l'allumeur est brisé, souillé ou mouillé. Le cas échéant, déboucher avec une aiguille ou une broche rectiligne l'orifice situé juste au-dessous de l'allumeur.

Allumage par veilleuse (certains modèles)

Lors de l'installation initiale de la cuisinière, il peut être difficile d'allumer les veilleuses continues à cause de l'air qui se trouve dans la conduite de gaz. Pour purger l'air de la conduite, tenir une allumette enflammée près du brûleur et mettre le bouton à la position ON (MARCHE). Une fois le brûleur allumé, mettre le bouton à la position OFF (ARRÊT) et procéder comme il est indiqué ci-dessous.

Brûleur à gaz conventionnel

Allumage de la veilleuse :

Relever la table de cuisson et tenir une allumette enflammée près des orifices de la veilleuse (Voir illustration), un à droite et l'autre à gauche.

Boutons de commande de la surface de cuisson

On utilise ces boutons pour commander l'allumage des brûleurs de surface. On peut régler chaque bouton à toute position entre les positions extrêmes **Low** (Basse) et **High** (Élevée). On peut percevoir une détente de calage à la position **High**. On peut choisir toute position de réglage entre les deux positions extrêmes.

Un graphique près de chaque bouton identifie le brûleur de surface commandé par ce bouton. Par exemple, le graphique à gauche identifie le brûleur avant/gauche.

Réglage des commandes :

La puissance de chauffage à employer dépend du type et de la taille de l'ustensile utilisé.

1. Placer un ustensile sur la grille du brûleur.
   - Si aucun ustensile n'est placé sur la grille du brûleur, les flammes peuvent avoir tendance à se séparer du brûleur.
2. Appuyer et tourner le bouton dans le sens anti-horaire, jusqu'à la position **Lite** (Allumage).
   - On peut percevoir le cliquetis correspondant à la production des étincelles, et le brûleur s'allume. (Les quatre allumeurs produisent des étincelles lorsqu'on place le bouton de l'un des brûleurs à la position **Lite**.)
3. Après l'allumage du brûleur, régler la taille des flammes selon le désir en tournant le bouton de commande.
   - L'allumeur continue à produire des étincelles aussi longtemps que le bouton est à la position **Lite**.

Utilisation durant une panne d'électricité

1. Approcher une allumette enflammée du brûleur à utiliser.
2. Enfoncer et faire tourner lentement le bouton de commande jusqu'à la position **Lite**.
3. Quand s'allume, ajuster les flammes à la taille désirée.

⚠ ATTENTION

Avant d'allumer un brûleur de surface, vérifier que tous les boutons de commande sont à la position **OFF** (Arrêt). Approcher l'allumette enflammée du brûleur avant de faire tourner le bouton jusqu'à la position **Lite**.

Surface de cuisson

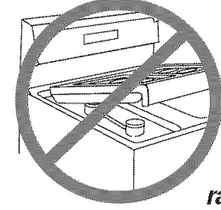
Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur de la surface de cuisson :

- Nettoyer la surface de cuisson après chaque utilisation.
- Enlever les résidus renversés de produits acides ou sucrés dès que la surface de cuisson a refroidi; ces produits renversés peuvent faire changer la couleur de l'émail.

Brûleurs scellés

Les brûleurs scellés de la cuisinière sont fixés sur la surface de cuisson; ils ne sont pas conçus pour être enlevés. Comme les brûleurs sont scellés, un produit qui déborde d'un ustensile ne s'infiltrera pas sous la surface de cuisson.

On devrait cependant nettoyer les brûleurs après chaque utilisation. (Voir les instructions de nettoyage à la page 30.)



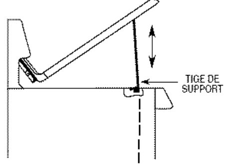
À la différence d'une cuisinière dotée de brûleurs à gaz standard, la surface de cuisson de cette cuisinière n'est pas amovible ou relevable. ***Ne pas tenter de relever la surface de cuisson, quelle qu'en soit la raison.***

Brûleurs conventionnel

Les cuisinières autonomes à brûleurs à gaz conventionnels se caractérisent par une table de cuisson relevable.

Pour relever la table de cuisson :

Lorsqu'elle est froide, la saisir par le bord avant et la soulever doucement jusqu'à ce que les deux tiges de support, le cas échéant, sur l'avant, s'enclenchent en place.



Pour baisser la table de cuisson : Maintenir le bord avant et pousser doucement sur chacune des tiges de support, le cas échéant, pour libérer l'enclenchement. Puis baisser doucement le dessus en place. Les tiges de support se coulissent dans le cadre de la table de cuisson.

Brûleur de haute performance (certains modèles) (12,000 BTU*)

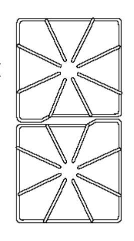
Cette cuisinière est dotée d'un brûleur à haute vitesse, placé à l'avant droit. Ce brûleur permet une cuisson rapide qui peut servir à faire bouillir rapidement de l'eau ou à cuire une grande quantité d'aliments.

Brûleur de mijotage (certains modèles)

Ce brûleur est situé à la position arrière gauche. Il offre une plus faible puissance* pour la cuisson de sauces délicates ou la fusion du chocolat.

** La puissance thermique (BTU) des brûleurs est différente lors de l'alimentation au gaz de pétrole liquéfié.*

Grilles de brûleur



Avant une opération de cuisson, vérifier que la grille est correctement placée. Une grille de brûleur incorrectement installée peut écailler l'émail de la table de cuisson.

Ne pas faire fonctionner un brûleur sans qu'un ustensile soit placé sur la grille. L'émail de la grille peut s'écailler s'il n'y a aucun ustensile capable d'absorber la chaleur émise par le brûleur.

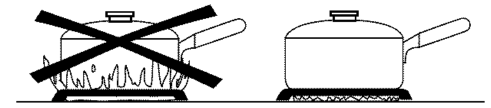
Même si les grilles de brûleur sont très durables, elles perdront progressivement leur lustre et changeront de couleur, du fait des températures élevées auxquelles les brûleurs les exposent.

Remarques :

- Un brûleur convenablement réglé et dont les orifices sont propres s'allume en quelques secondes. Lors de l'alimentation au gaz naturel les flammes sont bleues, avec un cône interne bleu intense.

  Si les flammes d'un brûleur sont jaunes ou si la combustion est bruyante, le ratio air/gaz peut être incorrect. Demander à un technicien d'effectuer le réglage. (La garantie ne couvre pas ce réglage.)

  Lors de l'alimentation au gaz de pétrole liquéfié, il est acceptable que l'extrémité des flammes soit jaune. Ceci est normal; aucun réglage n'est nécessaire.
- Avec certains types de gaz, on peut percevoir un petit bruit d'explosion lors de l'extinction d'un brûleur de surface. Ceci est normal.
- Si on fait passer rapidement le bouton de commande de la position **High** (Élevée) à la position **Low** (Basse), les flammes peuvent s'éteindre, particulièrement si le brûleur est froid. Si ceci se produit, placer le bouton de commande à la position **OFF** (Arrêt) et attendre quelques secondes avant d'allumer de nouveau le brûleur.
- Ajuster la puissance de chauffage de telle manière que les flammes ne débordent pas à la périphérie de l'ustensile.



Cuisson dans le four

Commandes du four à nettoyage manuel (certains modèles)

Cuisson courante	S'utilise pour la cuisson courante et le rôtissage.
Gril	S'utilise pour la cuisson au gril et le rissolage sur partie supérieure.
Minuterie	Programme la minuterie.
Horloge	S'utilise pour programmer l'heure du jour.
ANNULER	Annule toutes les opérations sauf minuterie et horloge.
▲ (Plus) ou ▼ (Moins)	S'utilise pour entrer ou changer la durée, la température du four. Établit le gril à température élevée ou basse.

Utilisation des touches

- Appuyer sur la touche désirée.
- Appuyer sur ▲ (Plus) ou ▼ (Moins) pour entrer la durée ou la température.
- Un bip retentit lorsque l'on appuie sur une touche de fonction. Il n'y a pas de bip pour la touche ▲ ou ▼.
- Un double bip retentit en cas d'erreur de programmation.

Remarque : Quatre secondes après avoir appuyé sur les touches ▲ ou ▼, la durée ou la température seront automatiquement entrées. Si plus de 30 secondes s'écoulent entre la pression sur une touche de fonction et sur les touches ▲ ou ▼, la fonction sera annulée et l'afficheur reviendra à l'affichage précédent.

Réglage de l'horloge



1. Appuyer sur la touche CLOCK (Horloge).
   - L'horloge ne peut pas être réglée si le four est déjà programmé pour une opération de cuisson courante, de gril ou une opération minutée.
2. Mettre à l'heure à l'aide des touches ▲ ou ▼. Si l'on n'appuie pas sur ces touches en moins de 30 secondes, le programme est annulé. Appuyer sur la touche CLOCK et recommencer.

Programmation de la minuterie

La minuterie peut être programmée de une minute (:01) jusqu'à 99 heures et 59 minutes (99:59). La durée sera affichée en minutes et non en secondes. ***LA MINUTERIE NE COMMANDE PAS LE FOUR.***



1. Appuyer sur la touche TIMER (Minuterie).
   - 0:00 s'allume et les deux points (:) clignotent à l'afficheur.
2. Appuyer sur ▲ ou ▼ jusqu'à ce que la durée désirée soit affichée.
   - La minuterie commence à décompter dès que la durée a été programmée.
   - Les deux points qui clignotent indiquent qu'un décompte est en cours. (Les deux points ne clignotent pas si l'heure ou la température du four sont affichées.)
   - Deux bips courts signalent la fin de l'opération. 0:00 paraît à l'afficheur.
   - Si l'on veut, appuyer sur la touche CLOCK et l'heure du jour réapparaît brièvement à l'afficheur pendant une opération minutée.
   - Si l'on veut, appuyer sur les touches BAKE ou BROIL et le réglage de température actuelle réapparaît brièvement à l'affichage pendant une opération minutée.

Annulation de la minuterie :

Appuyer sur la touche TIMER et la maintenir ainsi pendant plusieurs secondes.

Programmation des commandes pour une cuisson courante ou un rôtissage :

BAKE

1. Appuyer sur la touche BAKE (Cuisson courante).
   - 000 s'allume et le témoin lumineux de cuisson courante clignote à l'afficheur.
   - Si l'on appuie sur la touche BAKE, sans programmer une température du four dans les 30 secondes suivantes, le programme est automatiquement annulé et l'heure du jour réapparaît à l'afficheur.
2. Appuyer sur la touche ▲ (Plus) ou ▼ (Moins) jusqu'à ce que la température désirée du four soit affichée.
   - La température peut être programmée de 75 à 285 °C (170 à 550 °F).
   - 350° paraît à l'afficheur lorsque l'on appuie une fois sur la touche ▲ ou ▼.
   - Appuyer à plusieurs reprises sur la touche ▲ ou ▼ pour changer la température du four par intervalles de 3 °C (5 °F) ou appuyer sur la touche ▲ ou ▼ en maintenant la pression, pour changer la température du four par intervalles de 6 °C (10 °F).
   - 100° ou la température réelle du four, selon laquelle est la plus élevée, paraît à l'afficheur lorsque le four se met en marche.
   - La température à l'afficheur augmente par intervalles de 3 °C (5 °F), jusqu'à ce que la température préprogrammée soit atteinte. Un seul bip retentit lorsque le four est en cours de préchauffage.

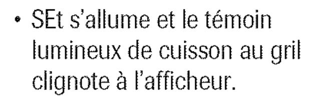
- Laisser le four préchauffer pendant 10 à 15 minutes.
- Pour rappeler la température préprogrammée pendant le préchauffage, appuyer sur la touche Bake. La température sera affichée pendant trois secondes.
- **Pour changer la température du four pendant la cuisson**, appuyer sur Bake, puis sur la touche ▲ ou ▼ jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
- **Pour changer la température du four lors du préchauffage**, appuyer **deux fois** sur la touche Bake, puis sur la touche ▲ ou ▼ jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.

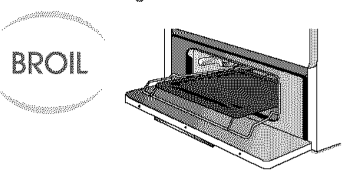
3. Placer la nourriture dans le four. Vérifier l'avancement de la cuisson à la durée minimale de cuisson.
4. Lorsque la cuisson est terminée, appuyer sur la touche CANCEL (Annuler) pour éteindre le four, puis retirer la nourriture du four.
   - Le four se caractérise par un arrêt automatique. S'il est laissé en marche pendant 12 heures, il s'arrêtera automatiquement et 000 paraîtra à l'afficheur. Appuyer sur la touche Cancel et l'heure réapparaîtra à l'afficheur.

Programmation des commandes pour la cuisson au gril : (compartiment inférieur - certains modèles)

Pour de meilleurs résultats, utiliser l'ustensile prévu pour ce genre de cuisson.

1. Placer la lèchefrite à la position recommandée (voir le tableau ci-dessous) dans le compartiment de cuisson au gril.
2. Appuyer sur la touche BROIL (Gril).





   - SEt s'allume et le témoin lumineux de cuisson au gril clignote à l'afficheur.
3. Appuyer sur la touche ▲ pour choisir un gril à température Hi (Élevée) ou sur la touche ▼ pour choisir un gril à température Lo (Basse).
   - Choisir le réglage Hi pour un gril normal.
   - Choisir le réglage Lo pour un gril à température basse, afin d'éviter un rissolage excessif des aliments nécessitant des durées de cuisson plus longues, comme la volaille.
   - Si l'on ne choisit pas le réglage Hi ou Lo en moins de 30 secondes, le programme sera automatiquement annulé et l'heure réapparaîtra à l'afficheur.
4. Utiliser les temps de cuisson suggérés dans le tableau en page 38. Retourner les pièces de viande vers le milieu de la période de cuisson.
5. Après le gril, appuyer sur CANCEL pour éteindre le four, puis retirer la lèchefrite du four. L'heure du jour réapparaît à l'afficheur.



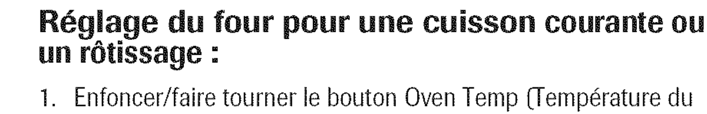
Tableau de cuisson au gril - Compartiment inférieur

TYPE DE VIANDE		DEGRÉ DE CUISSON	COMPARTIMENT COMPARTIMENT INFERIEUR*	TEMPS DE CUISSON TOTAL (MINUTES)**
Boeuf	Steaks, épaisseur 2,5 cm (1 po)	Cuisson moyenne	Moyen	14 - 20 min.
		Bien cuit	Moyen	16 - 24 min.
	Boeuf haché - steakettes, épaisseur 2 cm(3/4 po)	Bien cuit	Moyen	16 - 24 min.
Porc	Jambon, precuit - tranche de 1,3 cm (1/2 po)	Tiède	Moyen	8 - 12 min.
	Côtelettes, épaisseur 2,5 cm (1 po)	Bien cuit	Moyen	18 - 25 min.
Volaille	Poulet en morceaux	Bien cuit	Fond	Gril mn. (232° C) (Lo Broil 450° F) 30-45 min.
Poisson	Filets, épaisseur 1,3 cm (1/2 po)	La chair se détache	Moyen	8 - 12 min.
	Darnes, épaisseur 2,5 cm (1 po)	La chair se détache	Moyen	10 - 15 min.

* Haut = position supérieure; moyen = position intermédiaire; fond = le fond du compartiment de cuisson au gril (enlever la grille).
** Temps de cuisson approximatifs, variables selon les caractéristiques de chaque pièce de viande.

Régulateur de four
(certains modèles)

Réglage du bouton



Le bouton Oven Temp (Température du four) permet de sélectionner et maintenir la température du four. On doit toujours faire tourner ce bouton exactement JUSQU'À la position de la température désirée. Ne pas faire tourner le bouton au-delà de la position désirée pour le faire tourner ensuitevers le sens inverse.

Réglage du four pour une cuisson courante ou un rôtissage :

1. Enfoncer/faire tourner le bouton Oven Temp (Température du four), jusqu'à la position correspondant à la température désirée. Laisser le four préchauffer pendant 10 à 15 minutes.
2. Placer la nourriture au centre du four. À l'expiration du temps de cuisson minimum indiqué dans la recette, évaluer le degré de cuisson. Pour suivre la cuisson si c'est nécessaire.
3. Retirer le mets du four et ramener le bouton Oven Temp (Température four) à la position OFF (Arrêt).

Réglage du four pour cuisson au gril (certains modèles) :

1. Pour obtenir les meilleurs résultats, utiliser un ustensile conçu pour la cuisson au gril. Placer la lèchefrite à la position recommandée dans le grille du four. (Voir le tableau en page 38.)
2. Placer le bouton Oven Temp (Température du four) à la position BROIL (Gril) ou à la position (232° C) 450° F pour une cuisson au gril à basse température.
   - Utiliser la température plus basse pour la cuisson au gril pour éviter un brunissage excessif ou pour un mets nécessitant une longue cuisson (par exemple volaille).
3. Utiliser les temps de cuisson suggérés dans le tableau en page 38. Retourner les pièces de viande vers le milieu de la période de cuisson.
4. Contrôler le degré de cuisson: inciser la pièce de viande près du centre pour en observer la couleur.
5. À la fin de la période de cuisson, ramener le bouton Oven Temp (Température du four) à la position Off (Arrêt). Retirer la lèchefrite du four.

Allumage sans flamme de veille (certains modèles)

La cuisinière est dotée d'un système d'allumage sans flamme de veille. Ce système ferme automatiquement l'arrivée de gaz et ***empêche tout fonctionnement du four lors d'une interruption de l'alimentation électrique.***

Il ne sera pas possible d'allumer le brûleur du four avec une allumette. Ne pas tenter de faire fonctionner le four lors d'une interruption de l'alimentation électrique.

Allumage par veilleuse (certains modèles)

Allumez le brûleur arrière en premier, avant la veilleuse du four. Ceci enlèvera l'air du circuit de gaz et favorisera l'allumage de la veilleuse. Sinon, la durée de l'allumage peut être plus longue que celle qui est prévue.

Allumage de la veilleuse du four :

Une fois la porte du grilloir refroidie, l'ouvrir et retirer la grille et la lèchefrite.

Tout en étant à la position ARRÊT, appuyez et maintenez enfoncé le **bouton de la température du four** et tenez une allumette allumée au-dessus de la veilleuse située à l'arrière du brûleur (voir l'illustration). Une fois la veilleuse allumée, relâchez le **bouton de température du four** et remettez la lèchefrite et le plateau. (REMARQUE: Le brûleur du four est illustré sans le diffuseur de flamme en métal.)

Commande du four à autonettoyant (certains modèles)

Gril	S'utilise pour la cuisson au gril et le rissolage sur partie supérieure.
Cuisson courante	S'utilise pour la cuisson courante et le rôtissage.
▲ (Plus) ou ▼ (Moins)	S'utilise pour entrer ou changer la durée, la température du four. Établit le gril à température ÉLEVÉE ou BASSE.
Minuterie	Programme la minuterie.
Cuisson et maintien	Pour cuire pendant une durée préétablie, avec maintien au chaud pendant une heure.
Nettoyage	S'utilise pour programmer le cycle d'autonettoyage.
Démarrage différé	Programme le four pour débuter une cuisson plus tard.
Horloge	S'utilise pour programmer l'heure du jour.
Maintien au chaud	S'utilise pour maintenir au chaud dans le four les aliments cuits.
Annuler	Annule toutes les opérations sauf minuterie et horloge.

Utilisation des touches

- Appuyer sur la touche désirée.
- Appuyer sur la touche ▲ (Plus) ou ▼ (Moins) pour entrer la durée ou la température.
- Un bip retentit lorsque l'on appuie sur une touche.
- Un double bip retentit en cas d'erreur de programmation.

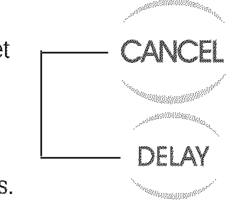
Remarque : Quatre secondes après avoir appuyé sur les touches ▲ ou ▼, la durée ou la température sera automatiquement entrée. Si plus de 30 secondes s'écoulent entre la pression et sur une touche de fonction sur les touches ▲ ou ▼, la fonction sera annulée et l'afficheur reviendra à l'affichage précédent.

Horloge

L'horloge peut être programmée pour afficher la durée dans un format de 12 ou 24 heures. L'horloge est programmée en usine pour un format de 12 heures.

Changement de l'horloge à un format de 24 heures :

1. Appuyer sur les touches CANCEL (Annuler) et DELAY (Démarrage différé) et maintenir la pression pendant trois secondes.
2. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ pour programmer un format de 12 ou 24 heures.
3. Programmer l'heure en suivant les instructions données en dessous.





Réglage de l'horloge

1. Appuyer sur la touche CLOCK (Horloge).
   - L'heure du jour et deux points clignotent à l'afficheur.
2. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ pour programmer l'heure du jour.
   - Deux points continuent à clignoter.
3. Appuyer à nouveau sur la touche CLOCK ou attendre quatre secondes.

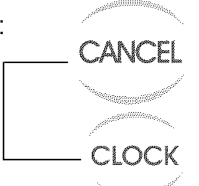
Lorsque le courant électrique arrive ou après une interruption de courant, la dernière heure avant l'interruption de courant va clignoter.

Pour rappeler l'heure du jour lorsqu'une autre fonction de durée s'affiche, appuyer sur la touche CLOCK.

L'heure de l'horloge ne peut être changée lorsque le four a été programmé pour une cuisson ou un nettoyage différé ou pour la fonction de cuisson et maintien.

Annulation de l'affichage de l'heure :

Si l'on ne désire pas l'affichage de l'heure du jour :



Appuyer sur les touches CANCEL (Annuler) et CLOCK (Horloge) et les maintenir ainsi pendant trois secondes. L'heure du jour disparaît de l'afficheur.

Lorsque l'affichage de l'heure est annulé, appuyer sur la touche Clock pour afficher brièvement l'heure du jour.

Réaffichage de l'heure :

Appuyer sur les touches CANCEL et CLOCK et les maintenir ainsi pendant trois secondes. L'heure du jour réapparaît à l'afficheur.

Minuterie

La minuterie peut être programmée de une minute (00:01) jusqu'à 99 heures et 59 minutes (99:59).

La minuterie peut être utilisée indépendamment de toute autre activité du four. Elle peut être aussi programmée alors qu'une autre fonction du four est en cours d'utilisation.

La minuterie ne commande pas le four. Elle ne sert qu'à émettre des bips.

Programmation de la minuterie :

1. Appuyer sur la touche TIMER (Minuterie).
   - 0:00 s'allume à l'afficheur.
   - Les deux points clignotent.
2. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ jusqu'à ce que l'heure juste paraisse à l'afficheur.
   - Les deux points continuent à clignoter.
3. Appuyer à nouveau sur la touche Timer ou attendre quatre secondes.
   - Les deux points continuent à clignoter et le décompte de la durée commence.
   - La dernière minute du décompte sera affichée sous forme de secondes.
4. À la fin de la durée programmée, un bip long retentit.

Annulation de la minuterie :

1. Appuyer sur la touche TIMER et la maintenir ainsi pendant trois secondes.

   OU
2. Appuyer sur la touche TIMER et régler l'heure à 00:00.

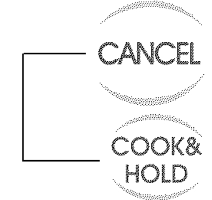
Verrouillage des commandes

Les touches peuvent être verrouillées pour des raisons de sécurité, nettoyage ou pour empêcher toute utilisation non souhaitée. Elles ne pourront être utilisées si elles sont verrouillées.

Si le four est en cours d'utilisation, les commandes ne peuvent être verrouillées.

L'heure actuelle du jour restera à l'afficheur lorsque les commandes seront verrouillées.

Verrouillage :



Appuyer sur les touches Cancel et Cook & Hold (Cuisson et maintien) et les maintenir ainsi pendant trois secondes.

- Le mot LOCK (VERROUILLAGE) clignote à l'afficheur.

Déverrouillage :

Appuyer sur les touches CANCEL et COOK & HOLD et les maintenir ainsi pendant trois secondes.

- Le mot LOCK disparaît de l'afficheur.

Codes d'anomalie

Les mots BAKE (CUISSON COURANTE) ou LOCK (VERROUILLAGE) peuvent clignoter rapidement à l'afficheur pour prévenir en cas d'erreur ou de problème. Si tel est le cas, appuyer sur la touche CANCEL. Si les mots BAKE ou LOCK continuent à clignoter, débrancher l'appareil. Attendre quelques minutes, puis rebrancher l'appareil. Si l'un des mots continue à clignoter, débrancher l'appareil et prendre contact avec un réparateur autorisé.

Cuisson courante

Programmation de la cuisson courante :



1. Appuyer sur la touche BAKE (Cuisson courante).
   - Le mot BAKE (CUISSON COURANTE) clignote.
   - 000 clignote à l'afficheur.
2. Sélectionner la température du four. La température peut être programmée de 75 à 290 °C (170 à 550 °F). Appuyer une fois sur la touche ▲ ou ▼ ou appuyer sur la touche ▲ ou ▼ et la maintenir ainsi.



   - 175° (350°) s'allume lorsque l'on appuie la première fois sur l'une des touches.
   - Appuyer sur la touche ▲ pour augmenter la température.
   - Appuyer sur la touche ▼ pour diminuer la température.

3. Appuyer à nouveau sur la touche BAKE ou attendre quatre secondes.
   - Le mot BAKE s'arrête de clignoter et s'allume à l'afficheur.



   - 38° (100°) ou la température réelle du four sera affichée. La température augmentera par intervalle de 3 °C (5 °F) jusqu'à ce que la température préprogrammée soit atteinte.
4. Laisser le four préchauffer pendant 8 à 15 minutes.
   - Lorsque la température programmée pour le four est atteinte, un bip long retentit.
   - Pour rappeler la température programmée pendant le préchauffage, appuyer sur la touche BAKE.
5. Placer la nourriture au centre du four, en laissant un minimum de 2 pouces (5 cm) entre l'ustensile et les parois du four.
6. Vérifier l'avancement de la cuisson à la durée minimale de cuisson. Cuire plus longtemps au besoin.
7. Lorsque la cuisson est terminée, appuyer sur la touche CANCEL (Annuler).



8. Retirer la nourriture du four.

Remarques sur la cuisson courante au four :

- **Pour changer la température du four pendant la cuisson**, appuyer sur Bake, puis sur la touche ▲ ou ▼ jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
- **Pour changer la température du four lors du préchauffage**, appuyer **deux fois** sur la touche Bake, puis sur la touche ▲ ou ▼ jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
- Si l'on oublie d'arrêter le four, il s'arrêtera automatiquement après 12 heures. Si l'on désire désactiver cette fonction, voir page 43.

Différences de cuisson entre l'ancien four et le nouveau

Il est normal de remarquer quelques différences dans la durée de cuisson entre un four neuf et un four ancien. Voir Ajustement de la température du four à la page 43.

Cuisson et maintien

La fonction cuisson et maintien permet de cuire pendant une durée prédéterminée, suivie par un cycle de maintien au chaud d'une heure.

Programmation de la fonction cuisson et maintien :

1. Appuyer sur la touche COOK & HOLD (Cuisson et maintien).



   - Les mots BAKE (CUISSON) et HOLD (MAINTIEN) clignotent.
   - 000 s'allume à l'afficheur.
2. Sélectionner la température du four. La température peut être programmée de 75 à 290 °C (170 à 550 °F). Appuyer une fois sur la touche ▲ ou ▼ ou appuyer sur la touche ▲ ou ▼ et la maintenir ainsi.



   - Appuyer sur la touche ▲ pour augmenter la température.
   - Appuyer sur la touche ▼ pour diminuer la température.
3. Appuyer à nouveau sur la touche COOK & HOLD OU attendre quatre secondes.
   - Le mot HOLD clignote.
   - 00:00 clignote à l'afficheur.
4. Entrer la durée pendant laquelle l'on désire que la cuisson ait lieu en appuyant sur les touches ▲ ou ▼. La durée de cuisson peut être programmée de 10 minutes (00:10) à 11 heures, 59 minutes (11:59).
   - Les mots BAKE et HOLD s'allument à l'afficheur.
   - La durée de cuisson s'allume à l'afficheur.
   - La durée de cuisson commence le compte à rebours.

Lorsque la durée de cuisson s'est écoulée :

- Quatre bips retentissent.
- Le mot BAKE s'éteint.
- Les mots HOLD et WARM (CHAUD) s'allument.
- 75° (170°) paraît à l'afficheur.



Après une heure de MAINTIEN AU CHAUD :

- Le mot END (Fin) s'affiche.
- L'heure du jour réapparaît à l'afficheur.

Annulation de la fonction cuisson et maintien à tout moment :

Appuyer sur la touche CANCEL (Annuler). Retirer la nourriture du four.



Cuisson différée



Ne pas utiliser la cuisson différée pour des denrées très périssables comme les produits laitiers, le porc, la volaille ou les fruits de mer.

Avec la fonction **différée**, le four se met à cuire plus tard dans la journée. Programmer la durée d'attente désirée avant que le four ne se mette en marche et la durée de cuisson désirée. Le four commence à chauffer à l'heure sélectionnée et cuit pour la durée spécifiée.

La durée d'attente peut être programmée de 10 minutes (00:10) à 11 heures, 59 minutes (11:59).

Programmation d'un cycle de cuisson courante différée :

1. Appuyer sur la touche DELAY (Démarrage différé).
   - Le mot DELAY (ATTENTE) clignote.
   - 00:00 clignote à l'afficheur.
2. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ pour programmer la durée d'attente.

Alors que le mot DELAY clignote toujours :

3. Appuyer sur la touche COOK & HOLD (Cuisson et maintien).
   - 000 s'allume à l'afficheur.
   - Les mots BAKE (CUISSON COURANTE) et HOLD (MAINTIEN) clignotent.
4. Appuyer sur ▲ pour programmer la température de cuisson.
   - 00:00 et le mot HOLD clignotent.
   - Le mot BAKE reste allumé.
5. Appuyer sur ▲ pour programmer la durée de cuisson.
   - La durée d'attente, les mots DELAY, BAKE et HOLD s'allument à l'afficheur.



Lorsque la durée d'attente s'est écoulée :

- Le mot DELAY s'éteint.
- La durée de cuisson est affichée.
- Les mots BAKE et HOLD sont affichés.

Pour programmer un temps d'attente lorsque la fonction cuisson et maintien a déjà été programmée :

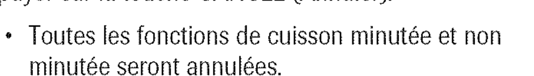
1. Appuyer sur la touche DELAY (Démarrage différé).
   - Le mot DELAY (ATTENTE) clignote.
   - 00:00 paraît à l'afficheur.
2. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ pour programmer la durée d'attente.
   - Après quatre secondes, le mot DELAY reste allumé pour rappeler qu'un cycle de cuisson différée a été programmé.

Lorsque la durée d'attente s'est écoulée et que le four se met en marche :

- La durée de cuisson et la température sera affichée.
- Le mot DELAY s'éteint.
- Les mots BAKE et HOLD reste allumé.

Annulation :

Appuyer sur la touche CANCEL (Annuler).



- Toutes les fonctions de cuisson minutée et non minutée seront annulées.



- L'heure du jour réapparaît à l'afficheur.

Remarques :

- Ne pas utiliser la cuisson différée pour des articles qui nécessitent que le four soit préchauffé, comme les gâteaux, les petits biscuits et les pains.
- Ne pas utiliser le cycle de cuisson et maintien différés si le four est déjà chaud.

Maintien au chaud

Pour maintenir au chaud dans le four des aliments cuits et chauds ou pour réchauffer pains et assiettes.

Programmation du maintien au chaud :

1. Appuyer sur la touche KEEP WARM (Maintien au chaud).
   - Le mot WARM (CHAUD) clignote.
   - 000 paraît à l'afficheur.
2. Sélectionner la température de maintien au chaud. Celle-ci peut être réglée de 63 à 90 °C (145 à 190 °F). Appuyer une fois sur la touche ▲ ou ▼ ou appuyer sur la touche ▲ ou ▼ et la maintenir ainsi.
   - 75° (170°) s'allume lorsque l'on appuie la première fois sur l'une des touches.
   - Appuyer sur la touche ▲ pour augmenter la température.
   - Appuyer sur la touche ▼ pour diminuer la température.

   Le mot WARM (CHAUD) et la température seront affichés pendant que la fonction maintien au chaud est active.



Annulation du maintien au chaud :

1. Appuyer sur la touche CANCEL (Annuler).
2. Retirer la nourriture du four.



Remarques sur la fonction maintien au chaud :

- Pour obtenir des qualités alimentaires et nutritives optimales, les aliments cuits au four ne doivent pas être gardés au chaud plus de 1 à 2 heures.
- Pour empêcher les aliments de dessécher, les recouvrir de papier aluminium, sans serrer, ou d'un couvercle.
- **Pour réchauffer des petits pains :**
  - recouvrir les petits pains de papier aluminium sans serrer et les placer au four.
  - appuyer sur les touches KEEP WARM et ▲ pour programmer 75 °C (170 °F).
  - réchauffer pendant 12 à 15 minutes.
- **Pour réchauffer des assiettes :**
  - placer deux piles de quatre assiettes maximum dans le four.
  - appuyer sur les touches KEEP WARM et ▲ pour programmer 75 °C (170 °F).
  - réchauffer pendant 5 minutes, arrêter le four et laisser les assiettes au four pendant encore 15 minutes.
  - n'utiliser que des assiettes pouvant aller au four, à vérifier avec le fabricant.
  - ne pas poser des assiettes tièdes sur une surface froide, les changements rapides de température pouvant casser l'assiette ou la fendiller.

Arrêt automatique/ Mode sabbat

Le four s'arrête automatiquement après 12 heures s'il a été accidentellement laissé en marche. Cette caractéristique de sécurité peut être arrêtée.

Pour annuler l'arrêt 12 heures et faire fonctionner le four en continu pendant 72 heures :

1. Programmer le four pour une cuisson courante (voir page 40).
2. Appuyer sur la touche CLOCK (Horloge) et la maintenir ainsi pendant cinq secondes.

CLOCK

   - SAb sera affiché et clignotera pendant cinq des.
   - SAb sera ensuite affiché en continu jusqu'à ce qu'on l'arrête ou jusqu'à ce que la durée limite de 72 heures soit atteinte.
   - Le mot BAKE (CUISSON COURANTE) sera aussi affiché si un cycle de cuisson courante est en cours alors que le four est en mode sabbat.

Toutes les autres fonctions (Minuterie, Maintien au chaud, Nettoyage, etc.) sont verrouillées, sauf BAKE, pendant le mode sabbat.

Annulation de la cuisson courante alors que le four est en mode sabbat :

Appuyer sur la touche CANCEL (Annuler).



- Le mot BAKE s'éteint à l'afficheur.
- Aucun bip sonore ne retentit.

Annulation du mode sabbat :

1. Appuyer sur la touche CLOCK pendant cinq secondes.

   OU

2. Après 72 heures, le mode sabbat se termine.
   - SAb clignote pendant cinq secondes.
   - L'heure du jour revient à l'afficheur.

Remarques sur le mode sabbat :

- Le mode sabbat peut être mis en marche à tout moment, que le four soit en marche ou non.
- Le mode sabbat ne peut pas être mis en marche si les commandes sont verrouillées ou la porte verrouillée.
- Si le four est en mode cuisson lorsque le mode sabbat est programmé, le mot BAKE (CUISSON COURANTE) s'éteint à la fin du cycle de cuisson. Il n'y aura aucun signal sonore audible.
- Lorsque le mode sabbat a démarré, aucun bip de préchauffage ne retentit.
- Tous les messages et les bips sont désactivés lorsque le mode sabbat est actif.
- Si l'on appuie sur la touche CANCEL, un cycle de cuisson courante au four sera annulé. Cependant, le programmateur restera en mode sabbat.
- Après une panne de courant, le four revient en mode sabbat avec 72 heures restantes et aucun cycle actif.

Ajustement de la température du four

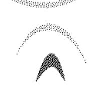
La précision des températures du four a été soigneusement vérifiée à l'usine. Il est normal de remarquer quelques différences dans la cuisson entre un four neuf et un four ancien. Au fur et à mesure que les cuisinières sont moins neuves, la température du four peut varier.

Il est possible d'ajuster la température du four si l'on pense que le four ne cuit pas ou ne rissole pas correctement. Pour décider de l'ajustement à apporter, régler le four à une température de 15 °C (25 °F) plus élevée ou plus basse que la température indiquée dans la recette, puis faire cuire la préparation. Les résultats du « test » de cuisson doivent donner une idée du nombre de degrés duquel la température doit être ajustée.

Ajustement de la température du four :

BAKE

1. Appuyer sur la touche BAKE (Cuisson courante).
2. Entrer 285 °C (550 °F) en appuyant sur la touche ▲.
3. Appuyer sur la touche BAKE et la maintenir ainsi pendant plusieurs secondes ou jusqu'à ce que 0° paraisse à l'afficheur.



   Si la température du four a été précédemment ajustée, le changement sera affiché. Par exemple, si la température du four a été réduite de 8 °C (15 °F), l'afficheur indiquera -8° (-15°).
4. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ pour ajuster la température.

   À chaque fois que l'on appuie sur une touche, la température change de 3 °C (5 °F). La température du four peut être augmentée ou diminuée de 3 à 20 °C (5 à 35 °F).

5. L'heure du jour réapparaît automatiquement à l'afficheur.

   Il n'est pas nécessaire de réajuster la température du four en cas de panne ou d'interruption de courant. Les températures de cuisson au gril et de nettoyage ne peuvent être ajustées.

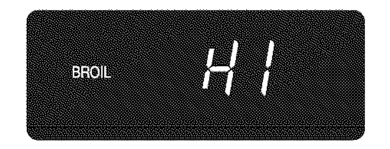
Cuisson au gril

Programmation de la cuisson au gril :

1. Pour commencer, appuyer sur la touche BROIL (Gril).

   BROIL

   - Le mot BROIL (GRIL) clignote.
   - Le mot SET (VALIDER) est affiché.
2. Appuyer sur la touche ▲ pour programmer un gril à température élevée ou sur la touche ▼ pour programmer un gril à température basse.
   - Les mots HI (ÉLEVÉE) ou LO (BASSE) seront affichés.
   - Sélectionner HI broil (Gril à température élevée) (290 °C [550 °F]) pour un gril normal. Sélectionner LO broil (Gril à température basse) (230 °C [450 °F]) pour un gril à température inférieure d'aliments à cuisson plus longue comme la volaille.
3. Après quatre secondes, le four se met en marche.
   - Le mot BROIL reste allumé.



4. Pour un rissolage maximum, préchauffer le four pendant 2 ou 3 minutes avant d'ajouter la nourriture.
5. Placer la nourriture dans le four. Fermer la porte du four.
6. Retourner la viande une fois à la moitié de la durée de cuisson.
7. Lorsque l'aliment est cuit, appuyer sur la touche CANCEL (Annuler). Retirer la nourriture et la lèchefrite du four.
   - L'heure du jour réapparaît à l'afficheur.



Remarques sur la cuisson au gril :

- Pour de meilleurs résultats lors du gril, se servir d'un ustensile prévu pour ce type de cuisson.
- Le gril au réglage HI (Élevé) est utilisé pour la majorité des opérations de cuisson au gril. Utiliser le gril au réglage LO (Bas) pour la cuisson de mets devant cuire plus longtemps, afin de leur permettre d'être bien cuits sans rissolage excessif.
- Les durées de cuisson au gril peuvent être plus longues avec une température de gril inférieure.
- Retourner la nourriture lorsque la moitié de la durée prévue pour la cuisson au gril s'est écoulée.

Tableau de cuisson au gril du four

ALIMENTS	POSITION DES GRILLES*	DEGRÉ DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON TOTAL (MINUTES)
Bœuf			
Bifteck, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	4	Cuisson moyenne	15 - 20 minutes
	4	Bien cuit	18 - 24 minutes
Hamburgers, 2 cm (3/4 po) d'épaisseur	4	Bien cuit	15 - 18 minutes
Porc			
Bacon	4	Bien cuit	6 - 10 minutes
Côtelettes, 2,5 cm (1 po)	4	Bien cuit	22 - 26 minutes
Jambon - pré-cuit tranche de 1,3 cm (1/2 po)	4	Tiède	8 - 12 minutes
Volaille			
Poulet en morceaux	3 ou 4	Bien cuit	LO Broil - Gril à température basse 30 - 45 minutes
Fruits de mer			
Darnes de poisson, beurrées, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	4	La chair se détache	10 - 15 minutes
Filetes, 1,3 cm (1/2 po) d'épaisseur	4	La chair se détache	8 - 12 minutes

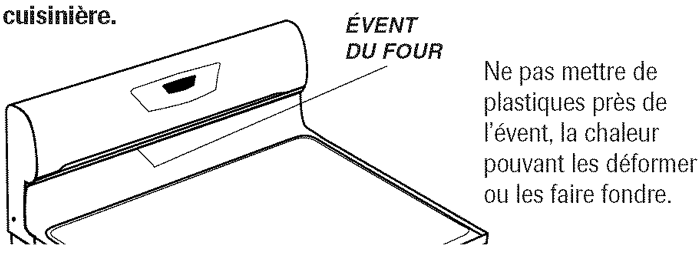
* Grille supérieure à la position n° 5.

Remarque : Ce tableau n'est qu'un guide de suggestions. Les durées peuvent varier selon l'aliment à cuire.

Évent du four

Lorsque le four fonctionne, les surfaces voisines de l'évent peuvent devenir assez chaudes pour entraîner des brûlures. Ne jamais bloquer l'évent.

L'évent est situé sous le protecteur d'évent du dosseret, sur la cuisinière.

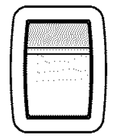


Ne pas mettre de plastiques près de l'évent, la chaleur pouvant les déformer ou les faire fondre.

Éclairage du four

(certains modèles)

Appuyer sur le commutateur d'éclairage du four situé sur le tableau de commande pour allumer ou éteindre la lampe.



Oven Light

Fond du four

Protéger le fond du four, particulièrement contre les produits acides ou sucrés qui pourraient être renversés; ces pro-duits font changer la couleur de l'émail. **Utiliser un ustensile de taille appropriée pour éviter renversement ou débordement.**

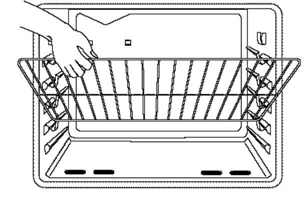
Grilles du four

⚠ ATTENTION

- Ne pas tenter de changer la position des grilles lorsque le four est chaud.
- Ne pas ranger de nourriture ou d'ustensile dans le four.

Le four est doté de deux grilles; ces grilles comportent un dispositif de calage.

Extraction :



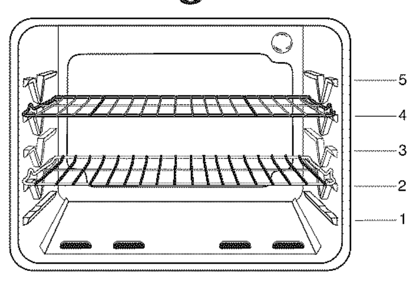
1. Tirer la grille en ligne droite jusqu'à ce qu'elle s'arrête à la position de calage.
2. Soulever la grille à l'avant pour pouvoir l'extraire.

Réinstallation :

1. Placer la grille sur les supports dans le four.
2. Soulever légèrement l'avant. Faire glisser la grille vers l'arrière au-delà de la position de calage.
3. Abaisser la grille et la faire glisser dans le four.

Ne pas recouvrir la totalité d'une grille avec de la feuille d'aluminium, ni garnir le fond du four avec de la feuille d'aluminium. Ceci modifierait les résultats de cuisson au four, et le fond du four pourrait subir des dommages.

Positions des grilles



POSITION 5 (position la plus haute) **:** Pour cuisson brève au gril – pain grillé ou aliments minces contenant peu de graisse.

POSITION 4 : Pour la plupart des cuissons sur deux grilles.

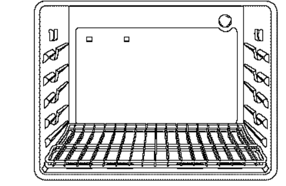
POSITION 3 : Pour la plupart des cuissons de pâtisseries sur une tôle à biscuits - gâteaux à étages, tartes aux fruits, mets surgelés.

POSITION 2 : Pour rôtissage de pièces de viande, mets en sauce, cuisson de pain, gâteau léger en couronne (baba) ou entremets, ou cuisson sur deux grilles.

POSITION 1 : Pour le rôtissage d'une grosse pièce de viande ou volaille, tartes surgelées, soufflés ou gâteaux des anges, ou cuisson sur deux grilles.

POSITION POUR RÔTISSAGE:

Utiliser cette position pour la cuisson d'un gros rôti ou d'une dinde. Placer les deux grilles du four l'une sur l'autre, en appui sur les supports latéraux du fond du four.



CUISSON SUR PLUSIEURS GRILLES:

Deux grilles: Placer les grilles aux positions 2 et 4 ou 1 et 4.

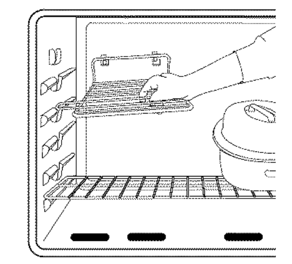
Remarque: Ne jamais placer le plat directement sur le fond du four.

⚠ ATTENTION

Ne pas essayer de sortir les grilles du four en les faisant glisser quand elles sont en position de rôtissage.

Demi-grille

Une demi-grille est disponible en accessoire. Elle augmente la capacité du four et s'accroche à gauche, à la partie supérieure. Elle est utile pour la cuisson d'un plat de légumes lorsqu'un gros rôti se trouve sur la grille inférieure. Prendre contact avec le revendeur pour demander l'accessoire HALFRACK (demi-grille) ou pour commander, composer le 1-877-232-6771 É.-U. ou 1-800-688-8408 Canada.



Remarques

Garantie et service après-vente

Garantie

Garantie limitée d'un an - pièces et main-d'œuvre

Durant une période **d'un (1) an** à compter de la date de l'achat initial, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans les conditions normales d'usage ménager sera réparée ou remplacée gratuitement.

Résidents du Canada

Les garanties ci-dessus couvrent un appareil installé au Canada seulement s'il a été agréé par les agences de test habilitées (vérification de la conformité à une norme nationale du Canada), sauf si l'appareil a été introduit au Canada à l'occasion d'un changement de résidence des États-Unis vers le Canada.

*Les garanties spécifiques formulées ci-dessus sont les **SEULES** que le fabricant accorde. Ces garanties vous confèrent des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits, variables d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.*

LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA RÉPARATION DU PRODUIT COMME DÉCRITE PRÉCÉDEMMENT. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE PERMISE PAR LA LOI. MAYTAG CORPORATION NE SERA PAS TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES INTERDISENT L'EXCLUSION ET LA LIMITATION DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS AINSI QUE LES LIMITATIONS SUR LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER. IL EST DONC POSSIBLE QUE CES LIMITATIONS NE S'APPLIQUENT PAS À VOUS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET IL SE PEUT QUE VOUS AYIEZ D'AUTRES DROITS, QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE OU D'UNE PROVINCE À L'AUTRE.

Ne sont pas couverts par ces garanties

1. Les problèmes et dommages résultant des situations suivantes :
   a. Mise en service, livraison ou entretien effectués incorrectement.
   b. Toute réparation, modification, altération et tout réglage non autorisés par le fabricant ou par un prestataire de service après-vente agréé.
   c. Mauvais emploi, emploi abusif, accidents, usage non raisonnable, ou catastrophe naturelle.
   d. Courant électrique, tension, alimentation électrique ou en gaz incorrects.
   e. Réglage incorrect d'une commande.
2. Les garanties ne peuvent être honorées si les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés ou ne sont pas facilement lisibles.
3. Ampoules, filtres à eau et filtres à air.
4. Les produits achetés à des fins commerciales ou industrielles.
5. Les frais de dépannage ou de visite pour :
   a. Correction d'erreurs de mise en service. Pour les produits nécessitant une ventilation, un conduit métallique rigide doit être utilisé.
   b. Initiation de l'utilisateur à l'emploi de l'appareil.
   c. Transport de l'appareil chez le réparateur et retour de l'appareil chez l'utilisateur.
6. Tout aliment perdu en raison de pannes du réfrigérateur ou du congélateur.
7. Dépenses de déplacement et de transport pour la réparation du produit dans des endroits éloignés.
8. Cette garantie n'est pas valide à l'extérieur des États-Unis et du Canada. Communiquez avec votre détaillant pour savoir si une autre garantie s'applique.
9. Dommages indirects ou accessoires subis par toute personne à la suite d'une quelconque violation des garanties. Certains États ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation de responsabilité en ce qui concerne les dommages directs ou indirects. L'exclusion ci-dessus peut en conséquence ne pas s'appliquer à votre cas.

Si vous avez besoin d'aide

Consultez d'abord la section sur le dépannage dans le manuel d'utilisation et d'entretien, puis appelez le détaillant de qui vous avez acheté votre appareil ou le service à la clientèle de Maytag Services, LLC au 1-800-688-9900 aux États-Unis et au 1-800-688-2002 au Canada pour savoir où trouver un réparateur autorisé.

- Veillez à conserver la facture d'achat pour justifier de la validité de la garantie. Pour d'autres renseignements concernant les responsabilités du propriétaire à l'égard du service sous garantie, voir le texte de la GARANTIE.
- Si le détaillant ou l'agence de service après-vente ne peut résoudre le problème, écrivez à Maytag Services, LLC à l'adresse suivante : CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 États-Unis, ou appelez au **1-800-688-9900 aux États-Unis ou au 1-800-688-2002 au Canada**.
- Les guides d'utilisation, les manuels de service et les renseignements sur les pièces sont disponibles auprès du service à la clientèle de Maytag Services, LLC.

Remarques : Veillez à fournir l'information suivante lorsque vous communiquez avec nous au sujet d'un problème :

a. Vos nom, adresse et numéro de téléphone;
b. Numéro de modèle et numéro de série de l'appareil;
c. Nom et adresse de votre détaillant ou de votre agence de service;
d. Description détaillée du problème observé;
e. Preuve d'achat (facture de vente).



Guía del Usuario

Estufa a Gas

Tabla de Materias

Instalador: Por favor deje esta guía junto con el electrodoméstico.

Consumidor: Por favor lea y conserve esta guía para referencia futura. Conserve el recibo de compra y/o el cheque cancelado como comprobante de compra.

Número de Modelo ______________________

Número de Serie ______________________

Fecha de Compra ______________________

Si tiene preguntas, llame a:
1-800-688-9900 al EE.UU.
1-800-688-9900 en Canadá)
(Lunes - Viernes, 8:00 a.m. - 8:00 p.m. Hora del Este)

En nuestro continuo afán de mejorar la calidad y rendimiento de nuestros electrodomésticos, puede que sea necesario modificar el electrodoméstico sin actualizar esta guía.

Para información sobre servicio, ver página 71.

Instrucciones Importantes sobre Seguridad

Las advertencias e instrucciones importantes sobre seguridad que aparecen en esta guía no están destinadas a cubrir todas las posibles circunstancias y situaciones que puedan ocurrir. Se debe ejercer sentido común, precaución y cuidado cuando instale, realice mantenimiento o haga funcionar el artefacto.

Siempre póngase en contacto con el fabricante si surgen problemas o situaciones que usted no comprenda.

Reconozca los símbolos, advertencias, etiquetas de seguridad

⚠ ADVERTENCIA

ADVERTENCIA - Peligro o prácticas no seguras que PODRIAN causar lesión personal grave o mortal.

⚠ PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN - Peligros o prácticas no seguras que PODRIAN causar lesión personal menos grave.

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico para evitar el riesgo potencial de incendio, choque eléctrico, lesión personal o daño al electrodoméstico como resultado de su uso inapropiado. Utilice este electrodoméstico solamente para el propósito que ha sido destinado según se describe en esta guía.

Para asegurar funcionamiento correcto y seguro: El electrodoméstico debe ser instalado debidamente y puesto a tierra por un técnico calificado. No intente ajustar, reparar, prestar servicio o reemplazar ninguna pieza de este electrodoméstico a menos que sea específicamente recomendado en esta guía. Todas las reparaciones deben ser realizadas por un técnico calificado. Pida al instalador que le indique la ubicación de la válvula de cierre del gas y como cerrarla en caso de una emergencia.

Siempre desenchufe el electrodoméstico antes de efectuar alguna reparación.

⚠ ADVERTENCIA

Si no se sigue estrictamente la información proporcionada en esta guía, se puede producir un incendio o una explosión, causando daños materiales, lesiones personales o mortales.

- **No almacene ni use gasolina ni otros vapores y líquidos inflamables en la vecindad de este electrodoméstico o de cualquier otro.**
- **QUE HACER SI PERCIBE OLOR A GAS:**
  - **No trate de encender ningún artefacto.**
  - **No toque ningún interruptor eléctrico.**
  - **No use ningún teléfono en su edificio.**
  - **Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones proporcionadas por el proveedor de gas.**
  - **Si no puede localizar a su proveedor de gas, llame al cuerpo de bomberos.**
- **La instalación y reparaciones deben ser efectuadas por un técnico calificado, una agencia de reparaciones o el proveedor de gas.**

⚠ ADVERTENCIA

Puede ocurrir un escape de gas en su sistema y provocar una situación peligrosa. Los escapes de gas no pueden ser detectados por el olor solamente. Los proveedores de gas recomiendan que compre e instale un detector de gas aprobado por el laboratorio UL. Instálelo y úselo de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

Instrucciones Generales

⚠ ADVERTENCIA

- TODAS LAS ESTUFAS SE PUEDEN VOLCAR Y CAUSAR LESIONES PERSONALES
- INSTALE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO INCLUIDO CON LA ESTUFA



- SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACION

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de vuelco del electrodoméstico a causa de uso anormal o debido a peso excesivo en la puerta del horno, es necesario asegurarlo mediante un dispositivo antivuelco debidamente instalado.

Para verificar si el dispositivo está debidamente instalado, mire debajo de la estufa con una linterna para asegurarse de que uno de los tornillos niveladores traseros esté debidamente enganchado en la ranura del soporte. El dispositivo antivuelco asegura el tornillo nivelador trasero al piso cuando está debidamente enganchado. Esto debe verificarse **cada vez** que la estufa sea movida.

Para Evitar un Incendio o Daño Causado por el Humo

Asegúrese de que se hayan retirado todos los materiales de empaque del electrodoméstico antes de su uso.

Mantenga el área alrededor del electrodoméstico libre y exenta de materiales combustibles, gasolina u otros vapores y materiales inflamables.

Si el electrodoméstico es instalado cerca de una ventana, se debe tener cuidado para evitar que las cortinas pasen sobre los quemadores.

NUNCA deje artículos sobre la cubierta de la estufa. El aire caliente del respiradero puede encender los artículos inflamables y aumentar la presión en los envases cerrados hasta hacerlos reventar.

Muchos envases de tipo aerosol son EXPLOSIVOS cuando son expuestos al calor y pueden ser altamente inflamables. Evite su uso o su almacenamiento cerca del electrodoméstico.

Muchos plásticos son vulnerables al calor. Mantenga los plásticos alejados de las piezas de la estufa que puedan estar tibias o calientes. No deje artículos de plástico sobre la cubierta de la estufa pues se pueden derretir o ablandar si están demasiado cerca del respiradero o de un quemador superior encendido.

Para eliminar el riesgo de pasar sobre los quemadores superiores calientes, no se deben guardar artículos en los armarios que están directamente sobre la estufa. Si tales armarios son usados para almacenamiento, debe limitarse a colocar artículos de uso poco frecuente y que pueden guardarse en forma segura en una área que está sujeta al calor proveniente de la estufa. Las temperaturas pueden no ser apropiadas para algunos artículos, tal como líquidos volátiles, limpiadores o sprays en aerosol.

En Caso de Incendio

Apague el electrodoméstico y la campana de ventilación para evitar que las llamas se dispersen. Extinga las llamas luego encienda la campana para expulsar el humo y el olor.

- **En la cubierta:** Apague el fuego o la llama en una sartén con una tapa o una bandeja de hornear.

  NUNCA levante o mueva una sartén en llamas.
- **En el horno:** Apague el fuego o la llama cerrando la puerta del horno.

No use agua en los incendios de grasa. Use bicarbonato, un producto químico seco o un extinguidor del tipo con espuma para apagar un incendio o la llama.

Seguridad para los Niños

⚠ PRECAUCIÓN

NUNCA almacene artículos de interés para los niños en los armarios que están sobre la estufa o en el protector trasero de la estufa. Los niños que se trepan en la puerta de la estufa para alcanzar tales artículos pueden lesionarse seriamente.

NUNCA deje a los niños solos o sin supervisión cuando el electrodoméstico esté en uso o esté caliente.

NUNCA permita que los niños se sienten o se paren en ninguna parte del electrodoméstico pues se pueden lesionar o quemar.

Se les debe enseñar a los niños que el electrodoméstico y los utensilios que están en él o sobre él pueden estar calientes. Deje enfriar los utensilios calientes en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños pequeños. Se les debe enseñar a los niños que un electrodoméstico no es un juguete. No se debe permitir que los niños jueguen con los controles u otras piezas de la estufa.

Generalidades

⚠ ADVERTENCIA

NUNCA use la puerta o el cajón (si viene equipado) del electrodoméstico como un peldaño o asiento ya que el mismo se puede volcar y ocasionar lesiones graves.

NUNCA use este electrodoméstico como calefactor de área o para elevar la temperatura de la habitación. Esto puede causar envenenamiento por monóxido de carbono y el sobrecalentamiento del horno.

NUNCA cubra ninguna rendija, agujero o canal en la parte inferior del horno o cubra la rejilla completa con materiales tales como el papel de aluminio. Esto evita que el aire fluya a través del horno y puede causar envenenamiento por monóxido de carbono. El papel de aluminio también puede contener el calor y producir un riesgo de incendio.

NUNCA obstruya el flujo del aire de combustión y de ventilación cubriendo las entradas o salidas de aire del horno. Esto puede restringir el acceso del aire a los quemadores y causar envenenamiento por monóxido de carbono.

El respiradero del horno se encuentra en la base del panel de control.

Evite tocar el área del respiradero del horno cuando el horno esté encendido y durante varios minutos después de que el horno haya sido apagado. Algunas piezas del respiradero y del área circundante se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Después de que el horno haya sido apagado, no toque el respiradero ni las áreas circundantes hasta que ellas hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse.

Otras superficies potencialmente calientes incluyen la cubierta de la estufa, las áreas dirigidas hacia la cubierta de la estufa, el respiradero del horno, la superficie cerca de la abertura del respiradero, la puerta del horno y la área alrededor de la puerta y la ventana del horno.

No toque un foco caliente del horno con un paño húmedo pues el foco se puede quebrar. Si se quiebra el foco, desconecte la corriente eléctrica hacia la estufa antes de sacar el foco para evitar choque eléctrico.

No use la cubierta o el horno como una área para almacenar alimentos o utensilios de cocina.

Seguridad Para Cocinar

Siempre coloque un utensilio en un quemador superior antes de encenderlo. Asegúrese de usar la perilla correcta que controla cada quemador superior. Asegúrese de encender el quemador correcto y comprobar de que en efecto el quemador haya sido encendido. Cuando haya terminado de cocinar, apague el quemador antes de retirar el utensilio para evitar exposición a la llama del quemador.

Siempre ajuste la llama del quemador superior de modo que no se extienda más allá del borde inferior del utensilio. Una llama excesiva es peligrosa, desperdicia energía y puede dañar la estufa, el utensilio o los armarios que están sobre la estufa.

NUNCA deje sin supervisión la cubierta de la estufa cuando esté cocinando, especialmente cuando usa un ajuste de calor alto o cuando esté usando una freidora. Los reboses pueden producir humo y los derrames de grasa pueden inflamarse. Limpie los derrames grasosos tan pronto como sea posible. No use calor alto durante períodos de cocción prolongados.

NUNCA caliente un envase cerrado en el quemador superior o en el horno. La acumulación de presión puede hacer explotar el envase causando una lesión personal grave o daño a la estufa.

Use tomaollas secos y gruesos. Los tomaollas húmedos pueden causar quemaduras a causa del vapor. Las toallas u otros sustitutos no deben ser usados como tomaollas porque ellos pueden quedar colgando a través de los quemadores superiores y encenderse o enredarse en las piezas de la estufa.

Siempre deje enfriar la grasa caliente que se ha usado en la freidora antes de intentar mover o manipularla.

No permita que se acumule grasa u otros materiales inflamables en la estufa o cerca de ella, en la campana o en el ventilador aspirador. Limpie la campana extractora con frecuencia para evitar que la grasa u otros materiales inflamables se acumulen en la campana o en el filtro. Encienda el ventilador cuando cocine alimentos flameados debajo la campana.

NUNCA use vestimentas de materiales inflamables, ropa suelta o de mangas largas cuando esté cocinando. La vestimenta se puede encender o enganchar en los mangos de los utensilios.

Siempre coloque las parrillas del horno en la posición deseada cuando el horno esté frío. Deslice la parrilla del horno hacia afuera para agregar o retirar alimento, usando tomaollas secos y resistentes. Siempre evite alcanzar dentro del horno para agregar o retirar alimentos. Si una parrilla debe ser sacada cuando está todavía caliente, use un tomaollas seco. Siempre apague el horno después de haber terminado de cocinar.

Use las parrillas solamente en el horno en que fueron enviadas/compradas.

Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno. Deje que escape el aire o el vapor caliente antes de sacar o volver colocar el alimento.

ADVERTENCIA SOBRE LOS ALIMENTOS PREPARADOS: Siga las instrucciones del fabricante de los alimentos. Si un envase de plástico de alimento congelado y/o su tapa se deforma, se comba o se daña de alguna otra manera durante la cocción, descarte inmediatamente el alimento y su envase. El alimento puede estar contaminado.

NUNCA use papel de aluminio para cubrir una parrilla del horno o la parte inferior del horno. El uso incorrecto puede resultar en un riesgo de choque eléctrico, incendio o daño al electrodoméstico. Use papel de aluminio solamente como se indica en esta guía.

Utensilios Apropiados

Use sartenes con fondos planos y mangos que sean fáciles de tomar y que permanezcan fríos. Evite usar sartenes u ollas inestables, combadas que se pueden volcar fácilmente u ollas cuyos mangos estén sueltos. Además evite usar utensilios especialmente pequeños o sartenes con mangos pesados pues ellos pueden ser inestables y volcarse fácilmente. Los utensilios que son pesados de mover cuando están llenos con alimento pueden también ser un peligro.

Asegúrese de que el utensilio sea lo suficientemente grande como para contener en forma debida los alimentos y evitar derrames. El tamaño es particularmente importante cuando se utilizan freidoras. Asegúrese de que el utensilio tiene capacidad para el volumen de alimentos que se va a agregar al igual que para la formación de burbujas de la grasa.

Para reducir a un mínimo las quemaduras y que los materiales inflamables y los derrames se enciendan debidos a contacto no intencional con el utensilio, los mangos no deben extenderse sobre el quemador superior adyacente. Siempre gire los mangos de los utensilios hacia el lado o hacia la parte trasera de la estufa, no hacia la habitación donde puede ser fácilmente golpeados o alcanzados por los niños pequeños.

Nunca deje que un utensilio hierva hasta quedar seco pues esto puede dañar el utensilio y la estufa.

Siga las instrucciones del fabricante cuando use bolsas para cocinar en el horno.

Solamente ciertos tipos de utensilios de vidrio cerámico, de cerámica o glaseados son convenientes para uso en la cubierta de la estufa o en el horno sin quebrarse debido al cambio repentino de temperatura. Siga las instrucciones del fabricante cuando use utensilios de vidrio.

Este electrodoméstico ha sido probado respecto a su rendimiento seguro usando utensilios de cocina convencionales. No use ningún dispositivo o accesorio que no haya sido específicamente recomendado en esta guía. No use tapas para cubrir los quemadores superiores, rejillas para la cubierta de la estufa ni agregue sistemas de convección para hornos. El uso de dispositivos o accesorios que no son expresamente recomendados en esta guía, puede crear serios peligros de seguridad, resultar en problemas de rendimiento y reducir la vida útil de los componentes de la estufa.

Seguridad de la Limpieza

Apague todos los controles y espere que se enfríen las piezas de la estufa antes de tocarlas o limpiarlas. No toque las rejillas de los quemadores o las áreas circundantes hasta que ellas no hayan tenido tiempo suficiente de enfriarse.

Limpie la estufa con cuidado. Tenga cuidado para evitar quemaduras de vapor si se usa una esponja o un paño mojado para limpiar los derrames en una superficie caliente. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos cuando se aplican a una superficie caliente.

Horno Autolimpiante
(modelos selectos)

⚠ PRECAUCIÓN

No deje alimento ni utensilios de cocina, etc. en el horno durante el ciclo de autolimpieza.

Limpie solamente las piezas que se indican en esta guía. No limpie la junta de la puerta. La junta es esencial para un sellado hermético. No restriegue, dañe, ni mueva la junta de la puerta. No use limpiadores de horno de ninguna clase en el horno ni alrededor de cualquier parte del horno autolimpiante.

Antes de la autolimpieza del horno, saque la asadera, las parrillas del horno y otros utensilios y limpie los derrames excesivos para evitar que se produzca demasiado humo, llamaradas o llamas.

Es normal que la cubierta de la estufa se caliente durante el ciclo de autolimpieza. Por lo tanto, se debe evitar tocar la cubierta durante un ciclo de autolimpieza.

Aviso y Advertencia Importante Sobre Seguridad

La Propuesta 65 de la Ley de 1986 del Estado de California Sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986) exige que el Gobernador de California publique una lista de las sustancias que según el estado de California causan cáncer o daño al sistema reproductivo y exige que las empresas adviertan a sus clientes sobre la exposición potencial a tales sustancias.

Se advierte a los usuarios de esta estufa que la combustión del gas puede resultar en exposición de bajo nivel a algunas de las sustancias publicadas en la lista, incluyendo benceno, formaldehído y hollín, debido principalmente a la combustión incompleta del gas natural o de los combustibles de petróleo licuado. Los quemadores ajustados en forma debida reducirán la combustión incompleta. La exposición a estas sustancias puede también ser reducida a un mínimo ventilando los quemadores al exterior en forma adecuada.

Se advierte a los usuarios de este electrodoméstico que cuando el horno está funcionando en el ciclo de autolimpieza, puede haber exposición de bajo nivel a algunas de las sustancias indicadas en la lista, incluyendo monóxido de carbono. La exposición a estas sustancias puede ser reducida a un mínimo ventilando el horno al exterior en forma

adecuada, abriendo las ventanas y/o la puerta en la habitación en donde está ubicado el electrodoméstico durante el ciclo de autolimpieza.

AVISO IMPORTANTE RESPECTO A LOS PAJAROS DOMESTICOS:

Nunca mantenga los pájaros en la cocina o en las habitaciones donde puedan llegar los humos de la cocina. Los pájaros tienen un sistema respiratorio muy sensitivo. Los humos producidos durante el ciclo de autolimpieza del horno pueden ser perjudiciales o mortales para los pájaros. Los humos que despide el aceite de cocina recalentado, la grasa, margarina y los utensilios antiadherentes recalentados pueden también ser perjudiciales.

Conserve estas Instrucciones para Referencia Futura

Cuidado y Limpieza

Horno Autolimpiante
(modelos selectos)

Nota: Para la limpieza manual, ver página 61.

⚠ PRECAUCIÓN

- Es normal que las piezas del horno se calienten durante el ciclo de autolimpieza.
- A fin de evitar una lesión personal y daño a la puerta del horno, no trate de abrir la puerta cuando esté desplegada la palabra "LOCK" (Bloqueada).
- Evite tocar la puerta, la ventana o el área del respiradero del horno durante un ciclo de limpieza.
- No use limpiadores de hornos comerciales en el acabado del horno ni alrededor de ninguna pieza del horno pues puede dañar el acabado o las piezas.

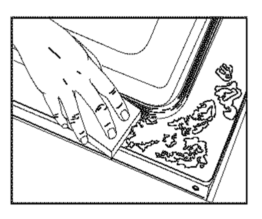
El ciclo de autolimpieza usa temperaturas superiores a las temperaturas normales de cocción para limpiar automáticamente el interior del horno. No fuerce la puerta del horno ni la palanca de bloqueo para abrirla. Esto puede causar exposición a las temperaturas altas y constituir un riesgo de quemadura.as normales para limpiar automáticamente todo el interior del horno.

Es normal que ocurran llamaradas, humo o llamas durante la limpieza si el horno está demasiado sucio. Es mejor limpiar el horno regularmente en vez de esperar hasta que se haya acumulado demasiada suciedad.

Durante el proceso de limpieza, la cocina debe estar bien ventilada para eliminar los olores normales asociados con la limpieza.

Antes de la Autolimpieza

1. Apague la luz del horno antes de la limpieza. La luz del horno puede fundirse durante el ciclo de limpieza.
2. Retire la asadera, todos los utensilios y las parrillas del horno. Las parrillas del horno se descolorarán y no se deslizarán fácilmente después de un ciclo de autolimpieza si no son retiradas del horno.
3. Limpie el marco del horno, el marco de la puerta, el área fuera de la junta de la puerta y alrededor de la abertura en la junta de la puerta, con un agente de limpieza no abrasivo tal como 'Bon Ami'* o con detergente y agua. El proceso de autolimpieza no limpia estas áreas. Ellas deben ser limpiadas para evitar que la suciedad se hornee durante el ciclo de autolimpieza. (La junta es el sello alrededor de la puerta y ventana del horno.)

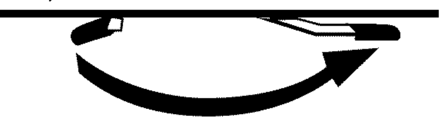


4. Para evitar daño no limpie ni frote la junta situada alrededor de la puerta del horno. La junta está diseñada para sellar herméticamente el calor durante el ciclo de limpieza.
5. Limpie el exceso de grasa o derrames de la parte inferior del horno. Esto evita humo excesivo o llamaradas durante el ciclo de limpieza.
6. Limpie los derrames azucarados o ácidos tales como papa dulce (camote), tomates o salsas a base de leche. La porcelana esmaltada es resistente al ácido pero no a prueba de ácidos. El acabado de porcelana puede descolorarse si los derrames ácidos o azucarados no son limpiados antes de un ciclo de autolimpieza.

Para programar 'Self-Clean' (Autolimpieza):

Nota: La temperatura del horno debe ser inferior a 205° C (400° F) para programar un ciclo de limpieza.

1. Cierre la puerta del horno.
2. Mueva la palanca de bloqueo de la puerta a la derecha a la posición bloqueada.



3. Oprima la tecla 'CLEAN'.



   - 'CLEAN' destella en el indicador visual.

Si la puerta no se cierra, se oirá una señal sonora y la palabra 'DOOR' se desplegará en el indicador visual. Si la puerta no es cerrada dentro de 45 segundos, la operación de autolimpieza será cancelada y el indicador volverá a desplegar la hora del día.

*Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.

4. Oprima la tecla ▲ o ▼.
   - Se despliega 'CL-M (Limpieza - SuciedadModerada).
5. Oprima la tecla ▲ o ▼ para desplazar los ajustes de autolimpieza.

   'CL-H' (Limpieza - Suciedad Intensa, 4 horas)

   'CL-M' (Limpieza - Suciedad Moderada, 3 horas)

   'CL- L' (Limpieza - Suciedad leve, 2 horas)

   Al seleccionar el nivel de suciedad del horno se programa automáticamente el tiempo de limpieza.
6. Después de cuatro segundos, el horno comenzará a limpiar.
   - El tiempo de limpieza comenzará la cuenta regresiva en el indicador.
   - 'LOCK' se desplegará en el indicador visual.
   - 'CLEAN' se desplegará en el indicador visual.

Para diferir un ciclo de autolimpieza:

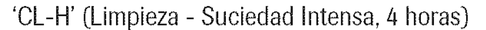
1. Oprima la tecla 'DELAY'.
   - 'DELAY' destella.
   - '00:00' se desplegará en el indicador visual.
2. Oprima la tecla ▲ o ▼ para programar la cantidad de tiempo que usted desea diferir el ciclo. El tiempo diferido puede ser programado de 10 minutos (00:10) a 11 horas, 59 minutos (11:59).



3. Oprima la tecla 'CLEAN'.
   - 'CLEAN' destellará.
4. Oprima la tecla ▲ o ▼.
   - 'CL-M' (Limpieza - Suciedad Moderada) se despliega en el indicador.



5. Oprima la tecla ▲ o ▼ para desplazar los ajustes de autolimpieza.



   'CL-H' (Limpieza - Suciedad Intensa, 4 horas)

   'CL-M' (Limpieza - Suciedad Moderada, 3 horas)

   'CL-L' (Limpieza - Suciedad leve, 2 horas)

   Al seleccionar el nivel de suciedad del horno se programa automáticamente el tiempo de limpieza.
6. Después de cuatro segundos, 'CLEAN', 'DELAY' y 'LOCK' se desplegarán en el indicador visual para indicar que el horno está programado para un ciclo de limpieza diferido. El tiempo diferido también se despliega en el indicador visual.



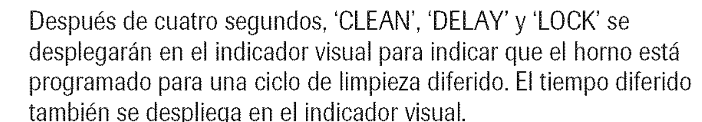
Si el horno ya ha sido programado para un ciclo de limpieza y usted desea programar un tiempo diferido:

1. Oprima la tecla 'DELAY'.
   - 'DELAY' destella.
   - '00:00' se desplegará en el indicador visual.





2. Oprima la tecla ▲ o ▼ para programar la cantidad de tiempo que usted desea diferir el ciclo.



Después de cuatro segundos, 'CLEAN', 'DELAY' y 'LOCK' se desplegarán en el indicador visual para indicar que el horno está programado para una ciclo de limpieza diferido. El tiempo diferido también se despliega en el indicador visual.

Cuando comienza el ciclo de autolimpieza:

- 'DELAY' se apagará.
- El tiempo de limpieza se desplegará en el indicador visual.

Para cancelar el ciclo de autolimpieza:



Oprima la tecla 'CANCEL'.

- El indicador visual queda en blanco.
- Todas las funciones son canceladas.
- La hora del día se despliega en el indicador visual.

Durante el ciclo de autolimpieza

Cuando aparece 'LOCK' en el indicador, la puerta no se puede abrir. Para evitar daño a la puerta, no fuerce la puerta para abrirla cuando la palabra 'LOCK' está desplegada en el indicador visual.

Humo y Olores

Usted puede ver humo y sentir olor las primeras veces que el horno es limpiado. Esto es normal y disminuirá con el tiempo.

También puede ocurrir humo si el horno está demasiado sucio o si se ha dejado una asadera en el horno.

Sonidos

A medida que el horno se calienta, usted puede oír sonidos de piezas metálicas que se expanden y contraen. Esto es normal y no dañará el horno.

Después del ciclo de autolimpieza

Aproximadamente una hora después del fin del ciclo de limpieza, 'LOCK' desaparecerá. La puerta ahora puede ser abierta. Mueva la palanca de bloqueo de la puerta a la izquierda para desbloquearla.

Alguna suciedad puede quedar como una leve ceniza gris tipo polvo. Retírela con un paño húmedo. Si la suciedad permanece después de limpiarla, significa que el ciclo de limpieza no fue lo suficientemente largo. La suciedad será eliminada durante el próximo ciclo de limpieza.

Si las parrillas del horno fueron dejadas en el horno y no se deslizan suavemente después de un ciclo de limpieza, limpie las parrillas y los soportes de las parrillas con una pequeña cantidad de aceite vegetal para hacer deslizarlas con más facilidad.

Pueden aparecer líneas delgadas en la porcelana al pasar por ciclos de calentamiento y enfriamiento. Esto es normal y no afectará el rendimiento.

Una descoloración blanca puede aparecer después del ciclo de limpieza si los alimentos ácidos o azucarados no fueron limpiados antes del ciclo de autolimpieza. Esta descoloración es normal y no afectará el rendimiento.

Notas:

- Si se deja abierta la puerta del horno, la palabra 'DOOR' destellará en el indicador visual y se escuchará una señal sonora hasta que la puerta sea cerrada y la tecla 'Clean' sea oprimida nuevamente.
- La puerta del horno se dañará si se fuerza para abrirla cuando la palabra 'LOCK' continúa desplegada en el indicador.



Procedimientos de Limpieza

⚠ PRECAUCIÓN

- **Asegúrese de que el horno esté apagado y que todas las piezas estén frías antes de tocarlo o limpiarlo. De este modo se evitará daño y posibles quemaduras.**
- Para evitar manchas o decoloración limpie el horno después de cada uso.
- Si se retira alguna pieza, asegúrese de que sea reinstalada en forma correcta.

Asadera e Inserto

Nunca cubra el inserto con papel de aluminio pues esto evita que la grasa se escurra a la bandeja inferior.

- Coloque un paño enjabonado sobre el inserto y la bandeja; deje remojar para soltar la suciedad.
- Lave en agua jabonosa tibia. Use una esponja de fregar para quitar la suciedad persistente.
- La bandeja de asar y el inserto pueden ser lavados en el lavavajillas.

Quemadores de la Cubierta - Convencional - Sellados

- Limpie frecuentemente. Espere que el quemador se enfríe. Limpie con una esponja de fregar de plástico con jabón. Para la suciedad persistente, use un limpiador no abrasivo y un paño. Trate de evitar que el limpiador se escurra hacia los orificios del gas pues esto afectará la llama. Si el limpiador penetra en los orificios, limpie con una escobilla de cerdas suaves o un alfiler derecho, especialmente el orificio debajo del encendedor. No agrande o distorsione los agujeros.
- Tenga cuidado de que no entre agua en los orificios de los quemadores.
- Tenga cuidado cuando limpie el encendedor. Si el encendedor está húmedo o dañado el quemador superior no encenderá.
- Hornillas Convencionales: Las hornillas secas en el horno fijaron en 75° C (170° F).

Caja de la Hornilla

La caja de la hornilla está situado bajo la cubierta que puede se levantada. Limpie con frequencia para quitar spillovers. Si el suelo se permite acumular, puede dañar el final.

- Quite las rejillas y las hornillas superficiales. Levante la cubierta para arriba la tapa.
- Limpie con el jabón y riegue, aclaración y sequese.
- Para los suelos obstinados, utilice los agentes de limpieza suavemente abrasivos tales como un engrudo de bicarbonato de sosa y agua o del Bon Ami*, y una pista que friga plástica no abrasiva.

Rejillas de los Quemadores

- Lave las rejillas con agua tibia jabonosa y una esponja de fregar de plástico no abrasiva. Para suciedad persistente, limpie con una esponja no abrasiva e impregnada con jabón o con una esponja y una Cooktop Cleaning Creme (pieza #20000001)**.
- Para suciedad quemada, saque las parrillas, coloque periódicos y rocíe cuidadosamente con un limpiador de horno comercial. (No rocíe las superficies vecinas.) Coloque en bolsas de plástico durante varias horas o toda la noche. Usando guantes de goma, retire de las bolsas. Lave, enjuague, seque y vuelva a colocar en la cubierta de la estufa.

Area del Reloj y de las Teclas de Control

- Para activar 'Control Lock' (Bloqueo de los controles) para la limpieza, ver página 65.
- Lave, enjuague y seque. No use agentes de limpieza abrasivos pues pueden rayar el acabado.
- Se puede usar limpiavidrios si se rocían en el paño primero. ***NO rocíe directamente en el panel.***

Perillas de Control

- Retire las perillas cuando estén en la posición 'OFF' tirándolas hacia adelante.
- Lave, enjuague y seque. No use agentes de limpieza abrasivos pues pueden rayar el acabado.
- Encienda cada quemador para asegurarse de que las perillas han sido correctamente reinstaladas.

Cubierta y Panel de Control - Esmalte de Porcelana

La porcelana esmaltada es vidrio fundido en metal y puede agrietarse o picarse si no se usa correctamente. Es resistente a los ácidos, no a prueba de ácidos. Todos los derrames, especialmente los derrames azucarados o acídicos deben ser limpiados inmediatamente con un paño seco.

- Cuando se enfríe, lave con agua jabonosa, enjuague y seque.
- Nunca limpie una superficie tibia o caliente con un paño húmedo. Esto puede causar agrietamiento o picaduras.
- Nunca use limpiadores de horno, agentes de limpieza abrasivos o cáusticos en el acabado exterior de la estufa.

Paneles Laterales, Gaveta de Almacenamiento, Puerta del Horno (modelos selectos), Puerta de la Parrilla Inferior y Manijas de las Puertas (modelos selectos) - Esmalte Pintado

- Cuando esté fría, lave con agua tibia jabonosa, enjuague y seque. Nunca limpie una superficie tibia o caliente con un paño húmedo pues esto puede dañar la superficie y causar una quemadura a causa del vapor.
- Para manchas rebeldes, use agentes de limpieza levemente abrasivos tal como pasta de bicarbonato o 'Bon Ami'*. No use limpiadores abrasivos, cáusticos o ásperos tal como esponjas de lana de acero o limpiadores de hornos. Estos productos pueden rayar o dañar permanentemente la superficie.

Nota: Use una toalla o un paño seco para limpiar los derrames, especialmente los derrames acídicos o azucarados. La superficie se puede descolorar o perder el brillo si el derrame no se limpia inmediatamente. Esto es especialmente importante en las superficies blancas.

* Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.

** Para hacer pedidos, llame al 1-877-232-6771 EE.UU. o al 1-800-688-8408 Canadá.

Ventana y Puerta del Horno - Vidrio (modelos selectos)

- Evite usar cantidades excesivas de agua pues puede escurrirse debajo o detrás del vidrio causando manchas.
- Lave con agua y jabón. Enjuague con agua limpia y seque. El limpiador de vidrio puede usarse si se rocía en un paño primero.
- No use materiales abrasivos tales como esponjas de restregar, limpiadores en polvo o esponjas de lana de acero pues pueden rayar el vidrio.

Interior del Horno

Horno autolimpiante:

- Siga las instrucciones en la página 64 para programar un ciclo de autolimpieza.

Limpieza Manual:

- Limpie frecuentemente usando limpiadores abrasivos suaves y una esponja de plástico.
- No use esponjas de fregar metálicas porque pueden rayar la superficie.
- Cuando utilice limpiadores de horno comerciales siga las instrucciones del fabricante.
- Limpie los derrames ácidos (alimentos a base de tomates o de leche) tan pronto como sea posible con agua y jabón. Si el derrame no es limpiado se puede descolorar la porcelana.

Para hacer más fácil la limpieza, saque la puerta del horno, si lo desea. (Ver la sección Mantenimiento)

Parrillas del Horno

- Limpiar con agua con jabón.
- Sacar las manchas difíciles con polvo de limpieza o una esponja llena con jabón. Enjuague y seque.
- Las parrillas se descolorarán permanentemente y pueden no deslizarse con suavidad si son dejadas en el horno durante un ciclo de autolimpieza. Si esto sucede, limpie la parrilla y lo soportes en relieve con una pequeña cantidad de aceite vegetal para restaurar la facilidad de movimiento, luego limpie el exceso de aceite.

Acero Inoxidable (modelos selectos)

- ***NO USE NINGUN PRODUCTO DE LIMPIEZA QUE CONTENGA BLANQUEADOR A BASE DE CLORO.***
- ***NO USE LIMPIADORES "ORANGE" NI LIMPIADORES ABRASIVOS.***
- ***SIEMPRE LIMPIE LAS SUPERFICIES DE ACERO A FAVOR DEL GRANO.***
- **Limpieza Diaria/Suciedad Leve -** Limpie con uno de los siguientes - agua con jabón, una solución de vinagre blanco con agua, limpiador para superficies y vidrio 'Formula 409'* o un limpiavidrios similar - usando una esponja o un paño suave. Enjuague y seque. Para pulir y evitar marcas de los dedos, use el producto 'Stainless Steel Magic Spray'* (Pieza No. 20000008)**.
- **Suciedad Moderada/Intensa -** Limpie con uno de los siguientes - 'Bon Ami'*, 'Smart Cleanser'* o 'Soft Scrub'* - usando una esponja húmeda o un paño suave. Enjuague y seque. Las manchas difíciles pueden ser quitadas con una esponja multi-uso 'Scotch-Brite'* húmeda; frote a favor del grano. Enjuague y seque. Para restaurar el lustre y sacar las vetas, aplique 'Stainless Steel Magic Spray'*.
- **Descoloración –** Use una esponja mojada o un paño suave, limpie con limpiador de acero 'Cameo Stainless Steel Cleaner'*. Enjuague inmediatamente y seque. Para eliminar las estrías y restaurar el lustre, use después rociador para acero inoxidable 'Stainless Steel Magic Spray'*.

Mantenimiento

Puerta del Horno

⚠ PRECAUCIÓN

- No coloque peso excesivo ni se pare en la puerta del horno. Esto podría hacer volcar la estufa, quebrar la puerta o lesionar al usuario.
- No intente abrir o cerrar la puerta ni hacer funcionar el horno hasta que la puerta no ha sido debidamente reemplazada.
- Nunca coloque los dedos entre la bisagra y el marco delantero del horno. Los brazos de articulación son montados a resorte. Si se golpea accidentalmente la bisagra se cerrará bruscamente contra el marco del horno y puede lesionar sus dedos.

Para sacar:

1. Cuando esté fría, abra la puerta del horno hasta la posición primero de asar a la parrilla [abierta aproximadamente 10 cm (cuatro pulgadas)].
2. Sujete la puerta de cada lado. No use la manija de la puerta para levantarla.
3. Levante uniformemente hasta que la puerta se salga de los brazos de articulación.

Para volver a colocar:

1. Sujete la puerta de cada lado.
2. Alinee las ranuras de la puerta con los brazos de articulación de la estufa.
3. Deslice la puerta hacia los brazos de articulación hasta que esté completamente asentada en las bisagras. Empuje hacia abajo las esquinas superiores de la puerta para asentarla completamente en las bisagras. La puerta no debe quedar torcida.

Nota: La puerta del horno en una estufa nueva puede sentirse "esponjosa" cuando se cierra. Esto es normal y disminuirá con el uso.

Ventana del Horno

(modelos selectos)

Para proteger la ventana de la puerta del horno:

1. No use agentes de limpieza abrasivos tales como esponjas de restregar de lana de acero o limpiadores en polvo pues ellos pueden rayar el vidrio.
2. No golpee el vidrio con ollas, sartenes, muebles, juguetes u otros objetos.

3. No cierre la puerta del horno hasta que las parrillas del horno no estén en su lugar.

Al golpear, rayar, hacer vibrar o esforzar el vidrio puede debilitar su estructura causando un mayor riesgo de rotura en una fecha posterior.

Tornillos Niveladores

⚠ PRECAUCIÓN

Verifique si el soporte antivuelco está asegurando al piso uno de los tornillos niveladores traseros. Este soporte evita que la estufa se vuelque accidentalmente.

La estufa debe ser nivelada cuando se instala. Si la estufa no está nivelada, gire los tornillos niveladores de plástico ubicados en cada esquina de la estufa hasta que quede nivelada.

DISPOSITIVO ANTIVUELCO

TORNILLO NIVELADOR

Luz del Horno (modelos selectos)

⚠ PRECAUCIÓN

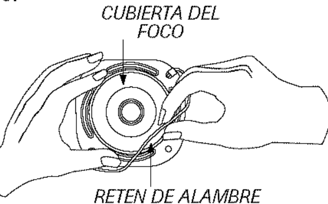
- Desconecte la energía a la estufa antes de reemplazar el foco.
- Use un tomaollas seco para evitar posible daño a sus manos cuando esté reemplazando el foco.
- Asegúrese de que el foco esté frío antes de tocarlo.
- No toque el foco caliente con un paño húmedo pues esto puede quebrar el foco.

Para reemplazar el foco del horno:

1. Cuando el horno esté frío, sujete la tapa de la bombilla (si está equipado) en su lugar, luego deslice el retén de alambre fuera de la cubierta.

Nota: La cubierta de la bombilla se caerá si no es sujeta en su lugar cuando está sacando el retén de alambre.

2. Saque la cubierta del foco y el foco.
3. Coloque un foco de 40 watts para electrodomésticos.
4. Vuelva a colocar la cubierta de la bombilla y asegúrela con el retén de alambre.
5. Vuelva a enchufar la estufa. Vuelva a colocar la hora correcta.



Retiro de la Estufa a Gas

Los conectores de la estufa a gas usados para conectar este artefacto al suministro de gas no están diseñados para movimiento continuo. Una vez instalados, **NO** mueva repetidamente este artefacto a gas para su limpieza o para ubicarlo en otro lugar. Si este artefacto tiene que ser movido y/o retirado para reparación, siga el procedimiento descrito en las instrucciones de instalación. Para información, póngase en contacto con el Servicio a los Clientes llamando al 1-800-688-9900 al EE.UU. y 1-800-688-2002 en Canadá.

Para evitar que la estufa se vuelque accidentalmente, se debe asegurar al piso colocando el tornillo nivelador trasero dentro del soporte antivuelco.

Gaveta de Almacenamiento (modelos selectos)

⚠ PRECAUCIÓN

No guarde productos de papel o de plástico, alimentos ni materiales inflamables en esta gaveta. La gaveta puede calentarse demasiado para estos artículos cuando se está usando el horno.

La gaveta de almacenamiento puede ser retirada para que usted pueda limpiar debajo de la estufa.

Para sacar :

1. Vacíe la gaveta y deslícela hacia afuera hasta la primera posición tope.
2. Levante la parte delantera de la gaveta.
3. Tírela hasta la segunda posición de tope.
4. Sujete los lados y levante la gaveta para retirarla.

Para volver a colocar:

1. Inserte los extremos de las correderas de la gaveta en los rieles de la estufa.
2. Levante la parte delantera de la gaveta y suavemente empújela a la primera posición de tope.
3. Levante la gaveta nuevamente y empújela hasta que quede completamente cerrada.

Quemadores Superiores Tradicional (modelos selectos)

Bajo ninguna circunstancia se deben desarmar los quemadores superiores para su limpieza. El conjunto del quemador superior puede ser retirado para limpiar el área de la caja del quemador.

En las Estufas Aislado Solamente

Los dos conjuntos de quemadores superiores han sido asegurados durante el transporte con tornillos. Una vez que se haya instalado la estufa, estos tornillos deben ser retirados para que los quemadores puedan ser sacados en forma fácil y rápida.

Para sacar:

Deje que el quemador se enfríe. Levante la cubierta de la estufa. Sujete el conjunto del quemador y gírelo levemente hacia la izquierda para desenganchar las dos lengüetas del conjunto. Luego

levante el conjunto y tire de él hacia la parte trasera de la estufa hasta que los extremos del obturador de aire del conjunto se desenganchen de la válvula.

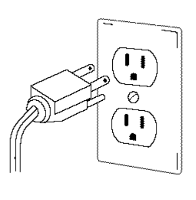
Para volver a colocar:

Inserte los extremos del obturador de aire del conjunto del quemador en las válvulas y baje el quemador a su lugar. Asegure las dos lengüetas del quemador en las ranuras del soporte del quemador que está instalado en la parte inferior del quemador. (**Nota:** Si las lengüetas no quedan bien insertadas en las ranuras, el conjunto del quemador quedará inestable y puede que los quemadores no enciendan en forma debida.)

Panel Inferior del Horno

Proteja el panel inferior del horno contra derrames, especialmente de tipo acídico o azucarado, pues pueden descolorar la porcelana esmaltada. Use el utensilio de tamaño correcto a fin de evitar derrames y reboses.

Conexión Eléctrica



Los electrodomésticos que requieren energía eléctrica están equipados con un enchufe de tres clavijas con conexión a tierra, el cual debe ser enchufado directamente en un tomacorriente eléctrico de tres agujeros, para 120 voltios debidamente conectado a tierra.

Siempre desenchufe el electrodoméstico antes de efectuar reparaciones.

El enchufe de tres clavijas con conexión a tierra ofrece protección contra peligros de choques eléctricos. **NO CORTE NI ELIMINE LA TERCERA CLAVIJA DE CONEXION A TIERRA DEL ENCHUFE DEL CORDON ELECTRICO.**

Si solamente se dispone de un tomacorriente sin conexión a tierra, de dos agujeros u otro tipo de tomacorriente eléctrico, **el propietario del electrodoméstico es personalmente responsable de reemplazar el tomacorriente con un tomacorriente eléctrico de tres agujeros debidamente puesto a tierra.**

Localización y Solución de Averías

Para la mayoría de los problemas, verifique primero lo siguiente.

- Revise si los controles del horno están debidamente ajustados.
- Verifique si el enchufe está firmemente insertado en el tomacorriente.
- Verifique o vuelva a reponer el disyuntor. Verifique o reemplace el fusible.
- Verifique el suministro de energía eléctrica.

El quemador superior no se enciende.

- Verifique si la estufa está debidamente conectada a la fuente de alimentación.
- Verifique si está fundido un fusible del circuito o si se disparó el disyuntor principal.
- Verifique para asegurarse de que el encendedor esté seco y que emita chasquidos. El quemador no se encenderá si el encendedor está dañado, sucio o mojado. Si el encendedor no produce un chasquido, gire la perilla de control a la posición 'Off'.

La llama es dispareja.

- Los orificios del quemador pueden estar obstruidos.

La llama del quemador superior se levanta del orificio.

- Verifique para asegurarse de que el utensilio está asentado en la parrilla sobre el quemador.

Los resultados del horneado no son como se esperaban o son diferentes a los del horno anterior.

- Verifique la temperatura del horno seleccionada. Asegúrese de que el horno esté precalentado cuando la receta o instrucciones recomiendan precalentamiento del horno.
- Asegúrese de que el respiradero del horno no esté bloqueado. Ver página 69 para la ubicación.
- Verifique para asegurarse de que la estufa está nivelada.
- Las temperaturas a menudo varían entre un horno nuevo y uno antiguo. A medida que pasa el tiempo, la temperatura del horno cambia y puede hacerse más caliente o más fría. Ver pág. 68 para las instrucciones como ajustar la temperatura del horno (modelos selectos). **NOTA:** No se recomienda ajustar la temperatura si ha tenido problemas con solo una o dos recetas.
- Use el utensilio correcto. Los utensilios oscuros producen dorado oscuro. Los utensilios brillantes producen dorado claro.
- Verifique las posiciones de las parrillas y la colocación de los utensilios. Alterne los utensilios cuando use dos parrillas. Deje 2,5-5 cm (1-2 pulgadas) entre los utensilios y las paredes del horno.
- Verifique el uso de papel de aluminio en el horno. Nunca use papel de aluminio para cubrir una parrilla completa del horno. Coloque un pedazo pequeño de papel de aluminio en la parrilla que está debajo del utensilio para recibir los derrames.

Los alimentos no se asan a la parrilla en forma debida o sale demasiado humo.

- Verifique las posiciones de las parrillas del horno. El alimento puede estar muy cerca de la llama.
- El papel de aluminio se usó de manera incorrecta. Nunca forre el inserto del asador con papel de aluminio.
- Recorte el exceso de grasa de la carne antes de ponerla a asar a la parrilla.
- Se usó una asadera sucia.
- Precaliente el horno durante dos a tres minutos antes de colocar el alimento en el horno.
- Ase a la parrilla con la puerta del horno cerrada.

El horno no se autolimpia (modelos selectos).

- Verifique para asegurarse de que el ciclo no esté ajustado para un comienzo diferido. Ver página 64.
- Verifique si la puerta está cerrada.
- Verifique si el control está en Modo Sabático. Ver pág. 67.
- El horno puede estar a más de 205° C (400° F). La temperatura del horno debe ser inferior a 205° C (400° F) para programar un ciclo de limpieza.

El horno no se limpió en forma debida (modelos selectos).

- Puede que sea necesario un tiempo de limpieza más largo.
- Los derrames excesivos, especialmente de alimentos azucarados y/ o ácidos no fueron limpiados antes del ciclo de autolimpieza.

La puerta del horno no se desbloquea después del ciclo de autolimpieza (modelos selectos).

- El interior del horno todavía está caliente. Deje que pase aproximadamente una hora para que el horno se enfríe antes de que se complete un ciclo de autolimpieza. La puerta puede ser abierta cuando desaparezca la palabra 'LOCK' del indicador visual.
- El control y la puerta puede estar bloqueada. Ver las páginas 53 y 65 para se desbloqueo.

Se junta humedad en la ventana del horno o sale vapor por el respiradero del horno.

- Esto es normal cuando se cocinan alimentos con alto contenido de humedad.
- Se usó humedad excesiva cuando limpió la ventana.

Hay un olor fuerte o humo leve cuando se enciende el horno.

- Esto es normal en una estufa nueva y desaparecerá después de unos pocos usos. Al iniciar un ciclo de autolimpieza se "quemarán" los olores más rápidamente.
- Si se enciende el ventilador ayudará a eliminar el humo y/o el olor.

- Suciedad excesiva de alimentos en el panel inferior del horno. Use un ciclo de autolimpieza.

Códigos de Errores (modelos selectos).

- 'BAKE' o 'LOCK' pueden destellar rápidamente en el indicador para avisarle que hay un error o un problema. Si 'BAKE' o 'LOCK' aparecen en el indicador visual, oprima la tecla 'Cancel'. Si 'BAKE' o 'LOCK' continúan destellando, desconecte la energía eléctrica al electrodoméstico. Espere unos pocos minutos y vuelva a reconectar la energía eléctrica. Si continúan destellando, desconecte la energía eléctrica del electrodoméstico y llame al técnico de servicio autorizado.
- Si el horno está demasiado sucio, pueden ocurrir demasiadas llamaradas lo cual resultará en un código de error durante la limpieza. Oprima la tecla 'Cancel' y deje que el horno se enfríe completamente, limpie el exceso de suciedad y luego vuelva a programar el ciclo de limpieza. Si el código de error reaparece, llame a un técnico autorizado.

Se escuchan ruidos.

- El horno emite varios sonidos bajos. Usted puede oír los relés del horno cuando se encienden y se apagan. Esto es normal.
- A medida que el horno se calienta y se enfría, usted puede oír sonidos de piezas metálicas que se expanden y contraen. Esto es normal y no dañará su electrodoméstico.

No se escuchan señales sonoras y el indicador visual no se activa.

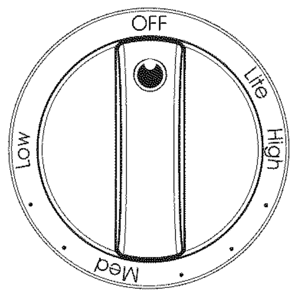
- El horno puede estar en Modo Sabático. Ver pág. 67.

'SAb' destella y luego se despliega continuamente.

- El horno está en modo sabático. Para anular el modo sabático, oprima y mantenga oprimida la tecla 'Clock' (Reloj) durante cinco segundos.

Cocinando en la Estufa

'Low' (Bajo)**:** Los alimentos mantienen una temperatura sobre los 140°F (60°C) sin que sigan cocinándose. Los alimentos se calientan con una llama más alta hasta que alcanzan esta temperatura luego se reduce la llama. Se puede cocinar en el ajuste **'Low'** siempre que el utensilio esté tapado.



'Med' (MedianO): Se usa una llama de tamaño intermedio para continuar cocinando. El alimento no se cocinará más rápido cuando se usa un ajuste de llama más alto que el necesario para mantener un hervor suave. El agua hierve a la misma temperatura si está hirviendo suave o vigorosamente.

'High' (Alto)**:** Se usa para hacer hervir un líquido o alcanzar la presión adecuada en una olla a presión. Siempre reduzca el ajuste a un calor más bajo cuando los líquidos comiencen a hervir o cuando los alimentos comiencen a cocinarse.

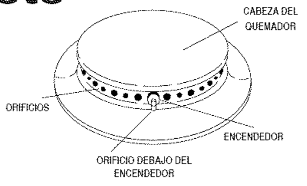
Controles Superiores

⚠ PRECAUCIÓN

- Si la llama se apaga cuando esté cocinando, apague el quemador. Si se detecta un olor fuerte a gas, abra una ventana y espere cinco minutos antes de volver a encender el quemador.
- Asegúrese de que todos los controles superiores estén en la posición **'OFF'** (Apagado) antes de suministrar gas a la estufa.
- **NUNCA** toque la superficie de la estufa hasta que no se haya enfriado. Se espera de que algunas de las piezas de la superficie, especialmente alrededor de los elementos, se entibien o calienten mientras está cocinando. Use tomaollas para proteger sus manos.

Encendido Sin Piloto

(modelos selectos)



El encendido sin piloto elimina la necesidad de una luz piloto constante. Existen dos encendedores para los quemadores superiores tradicionales. Cada uno de los quemadores sellados superiores tiene un encendedor de chispa. Tenga cuidado cuando limpie alrededor de los quemadores superiores. Si el paño de limpieza se enredara en el encendedor puede dañarlo e impedir su ignición.

Si un quemador superior no enciende, verifique si el encendedor está roto, sucio o mojado. Si está obstruido, limpie el orificio pequeño debajo del encendedor usando un alfiler derecho.

Encendido por Piloto

(modelos selectos)

Cuando la estufa se instala por primera vez, puede que sea difícil encender los pilotos debido al aire que hay en la tubería del gas. Para drenar el aire de la tubería, coloque un fósforo encendido cerca del quemador y gire la perilla a la posición "ON" (Encendido). Cuando el quemador se encienda, gire la perilla a la posición "OFF" y proceda como se indica a continuación.

Para encender el piloto:

Levante la cubierta y coloque un fósforo encendido cerca de los orificios del piloto (Ver ilustración). Hay dos orificios de pilotos, uno en el lado derecho y otro en el lado izquierdo.

Quemador de Gas Tradicional

Perillas de Control de los Elementos Superiores

Se utilizan para encender los quemadores superiores. Se dispone de una selección infinita de ajustes de calor desde **'Low'** a **'High'** (Bajo a Alto). En el ajuste **'High'** se puede sentir un tope o una muesca. Las perillas pueden ser ajustadas exactamente en los ajustes correspondientes o entre cualquiera de ellos.

○ ○
● ○ Las ilustraciones cerca de la perilla identifican cual es el quemador que controla esa perilla. Por ejemplo, la ilustración a izquierda muestra la ubicación del quemador delantero izquierdo.

Programación de los Controles:

El tamaño y el tipo de utensilio afectarán el ajuste de calor.

1. Coloque un utensilio sobre la rejilla del quemador.
   - La llama del quemador puede levantarse o parecer separada del orificio si no se coloca un utensilio en la rejilla.
2. Oprima y gire la perilla a la izquierda al ajuste **'Lite'** (Encendido).
   - Se oirá un chasquido (chispa) y el quemador se encenderá. (Los cuatro quemadores producirán chispa cuando se coloca la perilla de cualquiera de los quemadores en la posición **'Lite'**.)
3. Después que el quemador se ha encendido, gire la perilla al tamaño de llama deseado.
   - El encendedor continuará produciendo chispas hasta que la perilla sea girada más allá de la posición **'Lite'**.

Funcionamiento durante una Interrupción de la Energía Eléctrica

⚠ PRECAUCIÓN

Cuando se encienden los quemadores superiores, asegúrese de que todas las perillas de control estén en la posición **'OFF'**. Primero encienda el fósforo y manténgalo en posición antes de girar la perilla al ajuste **'Lite'**.

1. Acerque un fósforo encendido a la cabeza del quemador superior deseado.
2. Oprima y gire la perilla de control lentamente a la posición **'Lite'**.
3. Cuando la llama es encendido ajuste al nivel deseado.

Cubierta

Para evitar que la cubierta se descolore o se manche:

- Limpie la cubierta de la estufa después de cada uso.
- Limpie los derrames ácidos o azucarados tan pronto como la cubierta se haya enfriado pues estos derrames pueden descolorar la porcelana.

Quemadores Sellados

Los quemadores sellados de su estufa están asegurados a la cubierta y no han sido diseñados para ser sacados. Debido a que los quemadores están sellados en la cubierta, los derrames o reboses no se escurrirán debajo de la cubierta de la estufa.

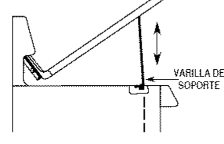
Sin embargo, los quemadores pueden ser limpiados después de cada uso. (Ver en la página 55 las instrucciones sobre la limpieza.)

A diferencia de una estufa con quemadores de gas estándar, esta cubierta no se levanta ni tampoco es removible. ***No intente levantar la cubierta por ningún motivo.***

Quemadores Tradicionales

Las estufas autoestables con quemadores tradicionales están equipadas con una cubierta que puede ser levantada.

Para levantar la cubierta:



Cuando esté fría, sujete el borde delantero de la cubierta y levántelo cuidadosamente hasta que las dos varillas de soporte, si las tiene, situadas en el frente de la cubierta entren en su lugar con un chasquido.

Para bajar:

Sujete el borde delantero de la cubierta y cuidadosamente levántelo hacia atrás en cada varilla de soporte, si las tiene, para desengancharlas. Luego baje con cuidado la cubierta hacia su lugar. Las varillas de soporte se deslizarán hacia dentro del marco de la cubierta.

Quemador de Alto Rendimiento

(modelos selectos) (12.000 BTU)*

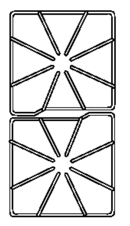
Existe un quemador de alto rendimiento en su estufa, situado en la posición derecha delantera. Esto quemador ofrece cocción más rápida y puede ser usado para hervir agua con rapidez o para cocinar grandes cantidades de alimento.

Quemador para Cocinar a Fuego Lento (modelos selectos)

Este quemador se encuentra en la posición izquierda trasera. El quemador para cocinar a fuego lento ofrece una llama de menor intensidad (BTU* inferior) para calentar salsas delicadas o derretir chocolate.

**El régimen nominal de BTU variará cuando se usa gas licuado.*

Rejillas de los Quemadores



Las rejillas deben estar debidamente colocadas antes de comenzar a cocinar. La instalación incorrecta de las rejillas puede resultar en picaduras de la cubierta.

No use los quemadores sin tener un utensilio en la parrilla. El acabado de porcelana de las parrillas puede picarse si no existe un utensilio que absorba el calor de la llama del quemador.

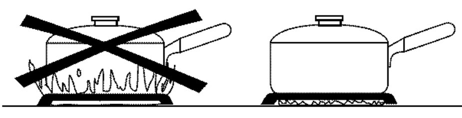
Aunque las parrillas de los quemadores son durables, gradualmente perderán su brillo y/o se descolorarán, debido a las altas temperaturas de la llama del gas.

Notas:

- Un quemador ajustado de manera correcta con orificios limpios se encenderá dentro de unos pocos segundos. Si está usando gas natural la llama será azul con un cono interior azul profundo.

  Si la llama del quemador es amarilla o es ruidosa, la mezcla de aire/gas puede ser incorrecta. Póngase en contacto con un técnico de servicio para ajustarla. (Los ajustes no están cubiertos por la garantía.)

  Con gas licuado son aceptables algunas puntas amarillas en la llama. Esto es normal y no es necesario hacer ningún ajuste.
- Con algunos tipos de gas, usted puede oír un "chasquido" cuando el quemador superior se apaga. Este es un sonido normal del funcionamiento del quemador.
- Si la perilla de control se gira muy rápidamente de **'High'** a **'Low'**, la llama puede apagarse, particularmente si el quemador está frío. Si esto ocurre, gire la perilla a la posición **'OFF'** (Apagado), espere algunos segundos y vuelva encender el quemador.
- La llama debe ser ajustada de modo que no se extienda más allá del borde del utensilio.



Cocinando en el Horno

Controles del Horno de Limpieza Manual

(modelos selectos)

'BAKE' (Hornear)	Se usa para hornear y asar.
'BROIL' (Asar)	Se usa para asar a la parrilla y dorar los alimentos.
'TIMER' (Temporizador)	Programa el temporizador.
'CLOCK' (Reloj)	Se usa para programar la hora del día.
'CANCEL' (Cancelar)	Cancela todas las funciones a excepción del temporizador y del reloj.
▲ (Más) o ▼ (Menos)	Se usan para seleccionar o cambiar el tiempo y la temperatura del horno. Selecciona los ajustes de asado 'HI' (Alto) o 'LO' (Bajo).

Uso de las Teclas

- Oprima la tecla deseada.
- Oprima la tecla ▲ (Más) o ▼ (Menos) para seleccionar el tiempo o la temperatura.
- Se escuchará una señal sonora cada vez que oprima una tecla. No se escuchará una señal sonora cuando se opriman las teclas ▲ o ▼.
- Se escucharán dos señales sonoras si ocurre un error en la programación.

Nota: Cuatro segundos después de oprimir la tecla ▲ o ▼, el tiempo o la temperatura que se despliega se programará automáticamente. Si transcurren más de 30 segundos después de haber oprimido una tecla de función y la tecla ▲ o ▼, la función será cancelada y el indicador visual volverá al despliegue anterior.

Programación del Reloj

CLOCK

1. Oprima la tecla 'CLOCK'.
   - La hora del reloj no se puede programar si el control ha sido programado para hornear o asar o para usar el temporizador.
2. Programe la hora correcta del día usando las teclas ▲ o ▼. Si la tecla ▲ o ▼ no se oprime en 30 segundos, la programación del reloj será cancelada. Oprima la tecla 'CLOCK' para comenzar de nuevo.

Programación del Temporizador

El temporizador puede ser programado de un minuto (:01) hasta 99 horas y 59 minutos (99:59). El tiempo se desplegará en minutos y no en segundos. ***EL TEMPORIZADOR NO CONTROLA EL HORNO.***

TIMER

1. Oprima la tecla 'TIMER'.
   - En el indicador visual desplegará 0:00 y los dos puntos (:) destellarán en el indicador visual.
2. Oprima la tecla ▲ o ▼ hasta que se despliegue el tiempo deseado.
   - El temporizador comenzará a funcionar cuando se programe el tiempo.
   - Los dos puntos destellantes indican que un conteo del temporizador está en progreso. (Los dos puntos no destellan si el indicador visual muestra la hora del día o la temperatura del horno.)
   - Al final del tiempo programado, se escucharán dos señales sonoras. El indicador visual desplegará "0:00".
   - Si así lo desea, oprima la tecla 'CLOCK' durante el funcionamiento del temporizador para desplegar brevemente la hora del día.
   - Si así lo desea, oprima la tecla 'BAKE' o 'BROIL' durante el funcionamiento del temporizador para desplegar brevemente el ajuste actual de temperatura.

Para cancelar el temporizador:

Oprima y mantenga oprimida la tecla 'TIMER' durante varios segundos.

Ajuste de los Controles para Horneado y Asado:

BAKE

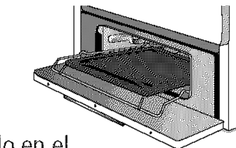
1. Oprima la tecla 'BAKE'.
   - '000' se desplegará y la luz indicadora 'BAKE' destellará en el indicador visual.
   - Si oprime la tecla 'BAKE' y no programa la temperatura en 30 segundos, el programa se cancelará automáticamente y la hora del día se desplegará nuevamente en el indicador visual.
2. Oprima la tecla ▲ (Más) o ▼ (Menos) hasta que la temperatura deseada se despliegue en el indicador visual.
   - La temperatura del horno puede ser programada de 75° a 285° C (170° a 550° F).
   - '175°' (350°) se desplegará cuando oprima la tecla ▲ o ▼ por primera vez.
   - Oprima la tecla ▲ o ▼ repetidamente para cambiar la temperatura en incrementos de 3° C (5° F), u oprímala y manténgala oprimida para cambiar la temperatura en incrementos de 6° C (10° F).
   - En el indicador visual se desplegará 38° (100°) o la temperatura real del horno si es que es superior a 38° C (100° F) cuando se enciende el horno.
   - La temperatura aumentará en incrementos de 3° C (5° F) hasta llegar a la temperatura programada. Cuando el horno se haya precalentado, se escuchará una señal sonora.
   - Espere a que el horno se precaliente durante 10-15 minutos.
   - Para verificar la temperatura programada durante el precalentamiento del horno, oprima la tecla 'BAKE'. Latemperatura se desplegará durante tres segundos.
   - **Para cambiar la temperatura del horno durante el proceso de cocción**, oprima la tecla 'Bake', luego oprima ▲ o ▼ hasta que se despliegue la temperatura deseada.
   - **Para cambiar la temperatura del horno durante 'Preheat'**, oprima **dos veces** la tecla 'Bake', luego oprima ▲ o ▼ hasta que se despliegue la temperatura deseada.
3. Coloque el alimento el en horno. Verifique el progreso de la cocción cuando haya transcurrido el tiempo mínimo recomendado.
4. Al término de la cocción, oprima la tecla 'Cancel' para apagar el horno y retire el alimento del horno.
   - El horno cuenta con una función de apagado automático. Si sedeja encendido durante 12 horas, el horno se apagará automáticamente y el indicador visual desplegará '000'. Oprima la tecla 'CANCEL' y la hora del día se desplegará nuevamente en el indicador visual.

Ajuste de los Controles para Asar a la Parrilla:
(compartimiento inferior - modelos selectos)

Para obtener mejores resultados, use un utensilio diseñado especialmente para asar a la parrilla.

1. Coloque la asadera en la posición del compartimiento recomendado para asar a la parrilla que se muestra en la tabla siguiente.
2. Oprima la tecla 'BROIL'.
   - 'SEt' se desplegará y la luz indicadora 'BROIL' destellará en el indicador visual.

BROIL



3. Oprima la tecla ▲ para programar el asado en el ajuste 'HI' (alto) o ▼ para el ajuste 'LO' (bajo).
   - Seleccione el ajuste 'HI' (alto) para asado a la parrilla normal.
   - Seleccione el ajuste 'LO' (bajo) para asado a la parrilla a bajas temperaturas para evitar el dorado excesivo en alimentos que requieren mayores tiempos de cocción tales como la carne de ave.
   - Si no selecciona un ajuste de Asado ('HI' o 'LO') en 30 segundos, el programa se cancelará automáticamente y la hora del día se desplegará nuevamente en el indicador visual.
4. Siga los tiempos sugeridos en la tabla para asar a la parrilla que se incluye a continuación. La carne debe darse vuelta una vez cuando está a mitad del tiempo de cocción.
5. Cuando termine de asar a la parrilla, oprima la tecla 'CANCEL' para apagar el horno y retire el utensilio del horno. La hora del día volverá a desplegarse en el indicador visual.

CANCEL

cont.

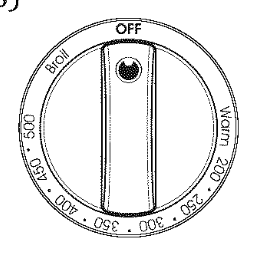
Tabla para Asar a la Parrilla - Compartimento inferior

TIPO DE CARNE		TERMINO DE COCCION	ASADO A LA PARRILLA EN EL COMPARTIMENTO INFERIOR*	TIEMPO TOTAL DE COCCION (MINUTES)**
Carne de Res	Bistecs, 2,5 cm (1") de grossor	Medio Bien hecho	Centro Centro	14 - 20 min. 16 - 24 min.
	Hamburguesas, 2 cm (3/4") de grossor	Bien hecho	Centro	16 - 24 min.
Cerdo	Rebanadas de Jambón, precocidas, 1,3 cm (1/2") de grossor	Tibio	Centro	8 - 12 min.
	Chuletas, 2,5 cm (1") de grossor	Bien hecho	Centro	18 - 25 min.
Ave	Pollo en Presas	Bien hecho	Inferior	(LO Broil 232°C (450°F) 30-45 min.
Pescado	Filetes, 1,3 cm (1/2") de grossor	Desmenuzado	Centro	8 - 12 min.
	Bistecs, 2,5 cm (1") de grossor	Desmenuzado	Centro	10 - 15 min.

* Superior es la posición más alta, Centro es la posición más baja; Fondo es el fondo del compartimiento del asador (sacar la parrilla).
** Los tiempos de cocción son aproximados y pueden variar dependiendo de la carne.

Perilla del Horno de Limpieza Manual (modelos selectos)

Perilla de la Temperatura del Horno



La perilla 'Oven Temp' (Temperatura del Horno) se usa para seleccionar y mantener la temperatura del horno. Siempre gire esta perilla justo HASTA la temperatura deseada. No gire a una temperatura más alta y luego retroceda.

Ajuste del Horno para Horneado y asado:

1. Oprima y gire la perilla 'Oven Temp' a la temperatura deseada. Espere 10 a 15 minutos para el precalentamiento.
2. Coloque el alimento en el centro del horno. Verifique si el alimento se cocinó en el tiempo mínimo indicado para la receta. Cocine por más tiempo si es necesario.
3. Saque el alimento del horno y gire la perilla 'Oven Temp' a la posición "OFF".

Ajuste de los Controles para Asado a la Parrilla (modelos selectos):

1. Para obtener mejores resultados, use un utensilio diseñado especialmente para asar a la parrilla. Coloque la asadera en la posición de la parrilla recomendado. (Ver la tabla en página 67.)
2. Gire la perilla 'Oven Temp' a 'Broil' para asado a la parrilla a temperaturas más bajas, a 232° C (450° F).
   - El asado a la parrilla a temperaturas más bajas evita el dorado excesivo de los alimentos que se cocinan por más tiempo, tales como las carnes de ave.
3. Siga los tiempos sugeridos en la tabla en página 67 para asar a la parrilla que se incluye a continuación. La carne debe darse vuelta una vez cuando está a mitad del tiempo de cocción.
4. Verifique el término de cocción haciendo un corte en la carne cerca del centro para verificar el color.
5. Después de asar a la parrilla, coloque la perilla 'Oven Temp' en la posición "Off". Saque la asadera del horno.

Encendido Sin Piloto

(modelos selectos)

Su estufa está equipada con un encendido sin piloto. Con este tipo de sistema de encendido, el gas se apaga automáticamente y ***el horno no operará durante una interrupción de la corriente eléctrica.***

Un fósforo encendido no encenderá el quemador del horno. No se debe intentar encender el horno durante la interrupción de la corriente eléctrica.

Encendido por Piloto

(modelos selectos)

Encienda el quemador trasero antes de encender el piloto del horno. Esto removerá el aire del sistema de suministro de gas y ayudará a encender la llama piloto. Si no se realiza este paso, el tiempo de encendido puede ser más largo de lo esperado.

Para encender el piloto del horno:

Cuando el horno esté frío, abra la puerta del asador y retire la parrilla del asador y la asadera.

En la posición 'OFF' (APAGADO), oprima y mantenga oprimida la perilla **'Oven Temp'** (Temperatura del Horno) y sostenga una cerilla encendida sobre el piloto que se encuentra en la parte trasera del quemador del horno (ver ilustración). Una vez que se encienda el piloto, suelte la perilla **'Oven Temp'** y vuelva a colocar la rejilla del asador y la bandeja. (NOTA: El quemador del horno se muestra sin tener instalado el difusor de llama metálico.)

Controles del Horno Autolimpiante (modelos selectos)

'BROIL' (Asar a la Parrilla)	Se usa para asar a la parrilla y dorar los alimentos.
'BAKE' (Hornear)	Se usa para hornear y asar.
▲ (Más) o ▼ (Menos)	Programa o cambia la hora, la temperatura del horno. Programa asar a la parrilla 'HI' o 'LO'.
'TIMER' (Temporizador)	Programa al temporizador.
'COOK & HOLD' (Cocción y Mantener Caliente)	Se usa para hornear durante un tiempo seleccionado, luego mantiene el alimento caliente durante una hora.
'CLEAN' (Limpieza)	Se usa para programar un ciclo de autolimpieza.
'DELAY' (Diferido)	Programa el horno para comenzar a hornear o limpiarse a una hora posterior.
'CLOCK' (Reloj)	Se usa para programar la hora del día.
'KEEP WARM' (Mantener Caliente)	Se usa para mantener caliente en el horno el alimento cocinado.
'CANCEL' (Cancelar)	Cancela todas las funciones a excepción del temporizador y el reloj.

Uso de las Teclas

- Oprima la tecla deseada.
- Oprima ▲ o ▼ para programar el tiempo o la temperatura.
- Se escuchará una señal sonora cada vez que oprima una tecla.
- Se escucharán dos señales sonoras si ocurre un error en la programación.

Nota: Cuatro segundos después de haber oprimido la tecla ▲ o ▼, se programará automáticamente el tiempo o la temperatura. Si transcurren más de 30 segundos después de haber oprimido una tecla de función y antes de oprimir la tecla ▲ o ▼, la función será cancelada y el indicador visual volverá al despliegue anterior.

'Clock' (Reloj)

El reloj puede ser ajustado para desplegar la hora ya sea en formato de 12 horas o 24 horas. El reloj ha sido programado en la fábrica para el formato de 12 horas.

Para cambiar el reloj a formato de 24 horas:

1. Oprima y mantenga oprimidas las teclas 'CANCEL' y 'DELAY' durante tres segundos.
2. Oprima ▲ o ▼ para seleccionar el formato de 12 horas o 24 horas.
3. Programe la hora del día siguiendo las instrucciones indicadas abajo.

Programación del Reloj:

1. Oprima la tecla 'CLOCK'.
   - La hora del día y dos puntos destellan en el indicador.
2. Oprima ▲ o ▼ para programar la hora del día.
   - Los dos puntos continúan destellando.
3. Oprima la tecla 'CLOCK' nuevamente o espere cuatro segundos.



Cuando se conecta energía eléctrica al horno o después de una interrupción de la energía eléctrica, la última hora del reloj previa a la interrupción destellará en el indicador.

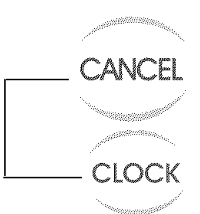
Para desplegar la hora del día cuando el indicador esté mostrando otra función de tiempo, oprima la tecla 'CLOCK'.

La hora del reloj no puede ser cambiada cuando el horno ha sido programado para 'DELAY COOK', 'CLEAN' o 'COOK & HOLD'.

Para cancelar el despliegue del reloj:

Si no desea que el indicador visual muestre la hora del día:

Oprima y mantenga oprimida las teclas 'CANCEL' y 'CLOCK' durante tres segundos. La hora del día desaparecerá en el indicador.



Cuando se cancela el despliegue del reloj, oprima la tecla 'CLOCK' para desplegar brevemente la hora del día.

Para restaurar el despliegue del reloj:

Oprima y mantenga oprimida las teclas 'CANCEL' y 'CLOCK' durante tres segundos. La hora del día reaparecerá en el indicador.

'Timer' (Temporizador)

El temporizador puede ser programado de un minuto (00:01) hasta 99 horas y 59 minutos (99:59).

El temporizador puede ser usado independientemente de cualquier otra actividad del horno. Además puede ser programado cuando otra función del horno esté en funcionamiento.

El temporizador no controla el horno. Solamente controla una señal sonora.

Para programar el temporizador:

1. Oprima la tecla 'TIMER' (Temporizador).
   - '0:00' destella en el indicador visual.
   - Los dos puntos destellarán.
2. Oprima la tecla ▲ o ▼ hasta que el tiempo correcto aparezca en el indicador visual.
   - Los dos puntos continúan destellando.
3. Oprima nuevamente la tecla 'TIMER' o espere cuatro segundos.
   - Los dos puntos continúan destellando y comienza la cuenta regresiva del tiempo.
   - El último minuto de la cuenta regresiva del temporizador se desplegará en segundos.
4. Al final del tiempo programado, se escuchará una señal sonora larga.

Para cancelar el temporizador:

1. Oprima y mantenga oprimida la tecla 'TIMER' durante tres segundos.

   U
2. Oprima la tecla 'TIMER' y coloque la hora a 00:00.



Bloqueo de los Controles

El teclado puede ser bloqueado para seguridad, limpieza o evitar el uso no autorizado. No funcionarán cuando estén bloqueados.

Si el horno está en uso, los controles pueden bloquearse.

La hora actual del día permanecerá en el indicador cuando los controles estén bloqueados.

Para bloquear:

CANCEL
COOK& HOLD

Oprima y mantenga oprimidas las teclas 'CANCEL' y 'COOK & HOLD' durante tres segundos.



- 'LOCK' destella en el indicador visual.

Para desbloquear:

Oprima y mantenga oprimidas las teclas 'CANCEL' y 'COOK & HOLD' durante tres segundos.

- 'LOCK' desaparece del indicador visual.

Códigos de Errores

'BAKE' o 'LOCK' pueden destellar rápidamente para advertirle que hay un error o un problema. Si 'BAKE' o 'LOCK' destellan en el indicador visual, oprima la tecla 'CANCEL'. Si 'BAKE' o 'LOCK' continúan destellando, desconecte la corriente eléctrica hacia el artefacto. Espere unos pocos minutos y vuelva a conectar la corriente eléctrica. Si las palabras aún continúan destellando, desconecte la corriente eléctrica hacia el artefacto y llame a un técnico de servicio autorizado.

'Bake' (Horneado)

Para programar 'Bake':

BAKE

1. Oprima la tecla 'BAKE'.
   - 'BAKE' destellará.
   - '000' destellará en el indicador visual.
2. Seleccione la temperatura del horno. La temperatura del horno puede ser programada de 75° a 285° C (170° a 550° F). Oprima u oprima y mantenga oprimida la tecla ▲ o ▼.
   - Cuando cualquiera de estas dos teclas se oprime por primera vez, '175°' ('350°') se iluminará.
   - Oprima la tecla ▲ para aumentar la temperatura.
   - Oprima la tecla ▼ para disminuir la temperatura.
3. Oprima la tecla 'BAKE' nuevamente o espere cuatro segundos.
   - 'BAKE' dejará de destellar y se iluminará en el indicador visual.
   - '100°' o la temperatura actual del horno se desplegará. La temperatura se elevará en incrementos de 5° hasta que se alcance la temperatura programada.





4. Espere a que el horno se precaliente durante 8-15 minutos.
   - Cuando el horno llega a la temperatura programada se escuchará una señal sonora larga.
   - Para verificar la temperatura programada durante el precalentamiento del horno, oprima la tecla 'BAKE'.
5. Coloque el alimento en el centro del horno, dejando un mínimo de dos pulgadas entre el utensilio y las paredes del horno.
6. Verifique el progreso de la cocción cuando haya transcurrido el tiempo mínimo recomendado. Continúe la cocción si es necesario.
7. Al término de la cocción, oprima la tecla 'Cancel'.
8. Retire el alimento del horno.



Diferencias del horneado entre su horno antiguo y su horno nuevo

Es normal observar algunas diferencias en el tiempo de horneado de su horno antiguo y su horno nuevo. Vea "Ajuste de la Temperatura del Horno" en la página 68.

Notas sobre Horneado:

- **Para cambiar la temperatura del horno durante el proceso de cocción**, oprima la tecla 'Bake', luego oprima ▲ o ▼ hasta que se despliegue la temperatura deseada.
- **Para cambiar la temperatura del horno durante 'Preheat'**, oprima **dos veces** la tecla 'Bake', luego oprima ▲ o ▼ hasta que se despliegue la temperatura deseada.
- Si olvida apagar el horno, se apagará automáticamente después de transcurrir 12 horas. Si desea desactivar esta característica, vea la página 67.

'Cook & Hold' (Cocción y Mantener Caliente)

'Cook & Hold' le permite hornear durante una cantidad determinada de tiempo, seguido de un ciclo 'Keep Warm' de una hora.

Para programar 'Cook & Hold':

COOK& HOLD

1. Oprima la tecla 'COOK & HOLD'.
   - 'BAKE' y 'HOLD' destellan.
   - '000' se ilumina en el indicador visual.
2. Seleccione la temperatura del horno. La temperatura del horno puede ser programada de 75° a 285° C (170° a 550° F). Oprima u oprima y mantenga oprimida la tecla ▲ o ▼.
   - Oprima la tecla ▲ para aumentar la temperatura.
   - Oprima la tecla ▼ para disminuir la temperatura.



3. Oprima la tecla 'COOK & HOLD' nuevamente o espere cuatro segundos.
   - 'HOLD' destella.
   - '00:00' destella en el indicador visual.



4. Programe la cantidad de tiempo durante la cual usted desea hornear oprimiendo la tecla ▲ o ▼. El tiempo de horneado puede programarse desde 10 minutos (00:10) hasta 11 horas, 59 minutos (11:59).
   - 'BAKE' y 'HOLD' se iluminan en el indicador visual.
   - El tiempo de horneado se iluminará en el indicador visual.
   - Comenzará la cuenta regresiva del tiempo de horneado.

Cuando haya expirado el tiempo de cocción:

- Se escucharán cuatro señales sonoras.
- 'BAKE' se apagará.
- 'HOLD' y 'WARM' se iluminarán.
- En el indicador se desplegará '75°' ('170°').



Después de una hora en 'HOLD WARM' (Mantener Caliente):

- 'End' se desplegará.
- La hora del día volverá a desplegarse en el indicador visual.

Para cancelar 'Cook & Hold' en cualquier momento:

Oprima la tecla 'CANCEL'. Retire el alimento del horno.



'Delay Bake' (Horneado Diferido)

⚠ PRECAUCIÓN

No use horneado diferido para alimentos de corta duración tales como productos lácteos, cerdo, carne de ave o mariscos.

Cuando usa **'Delay'**, el horno comienza a cocinar más tarde en el día. Programe la cantidad de tiempo que usted desea diferir antes de que se encienda el horno y cuanto tiempo desea cocinar el alimento. El horno comienza a calentar en la hora seleccionada y cocina durante el tiempo especificado.

El tiempo diferido puede programarse de 10 minutos (00:10) hasta 11 horas, 59 minutos (11:59).

Para programar un ciclo de horneado diferido:

1. Oprima la tecla 'DELAY'.
   - 'DELAY' destella.
   - '00:00' destella en el indicador visual.




2. Oprima la tecla ▲ o ▼ para programar el tiempo diferido.




Cuando 'DELAY' esté todavía destellando:

3. Oprima la tecla 'COOK & HOLD'.
   - '000' se ilumina en el indicador visual.
   - 'BAKE' y 'HOLD destellan.



4. Oprima ▲ para programar la temperatura de horneado.
   - 00:00 y 'HOLD' destellan.
   - 'BAKE' permanece iluminado.
5. Oprima ▲ para programar el tiempo de horneado.
   - En el indicador visual se iluminan 'DELAY', 'BAKE', y 'HOLD'.



Cuando el tiempo diferido ha expirado:

- 'DELAY' se apagará.
- Se despliega el tiempo y la temperatura de horneado.
- Se despliega 'BAKE' y 'HOLD'.

Para programar un tiempo diferido cuando ya se ha programado 'Cook & Hold':

1. Oprima la tecla 'DELAY'.
   - 'DELAY' destella.
   - '00:00' se despliega en el indicador visual.
2. Oprima la tecla ▲ o ▼ para programar el tiempo diferido.
   - Después de cuatro segundos, 'DELAY' permanecerá iluminado para recordarle que se ha programado un ciclo de horneado diferido.



Cuando ha expirado el tiempo diferido y el horno comienza a funcionar:

- Se desplegará el tiempo y la temperatura de horneado.
- 'DELAY' se apagará.
- 'BAKE' y 'HOLD' permanecerán iluminados.

Para cancelar:

Oprima la tecla 'CANCEL'.



- Todas las funciones de horneado controladas o no por el temporizador serán canceladas.
- La hora del día volverá a desplegarse en el indicador visual.

Notas:

- No use horneado diferido para los artículos que necesitan precalentamiento del horno, tal como pasteles, galletas y panes.
- No use horneado diferido diferido si el horno ya está caliente.

'Keep Warm' (Mantener Caliente)

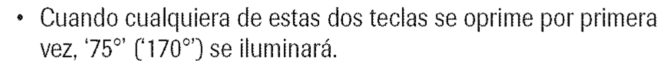
Para mantener calientes en forma segura alimentos calientes o para calentar panes y platos.

Para programar 'Keep Warm':

1. Oprima la tecla 'KEEP WARM'.
   - 'WARM' destella.
   - '000' se despliega en el indicador visual.



2. Seleccione la temperatura de 'Keep Warm'. La temperatura para 'Keep Warm' puede ser programada de 63° a 90° C (145° a 190° F). Oprima u oprima y mantenga oprimida la tecla ▲ o ▼.
   - Cuando cualquiera de estas dos teclas se oprime por primera vez, '75°' ('170°') se iluminará.



   - Oprima la tecla ▲ para aumentar la temperatura.
   - Oprima la tecla ▼ para disminuir la temperatura.

   'WARM' y la temperatura se desplegarán en el indicador cuando el ciclo 'Keep Warm' esté activo.



Para cancelar 'Keep Warm':

1. Oprima la tecla 'CANCEL'.
2. Retire el alimento del horno.

Notas sobre 'Keep Warm':

- Para calidad óptima de los alimentos, los alimentos cocinados en el horno deben ser mantenidos calientes por no más de 1 a 2 horas.
- Para evitar que los alimentos se sequen, cúbralos levemente con papel de aluminio o una tapa.
- **Para calentar panecillos:**
  - cubra levemente los panecillos con papel de aluminio y colóquelos en el horno.
  - oprima 'KEEP WARM' y la tecla ▲ para programar 75° C (170° F).
  - caliente durante 12 a 15 minutos.
- **Para calentar platos:**
  - coloque 2 pilas de cuatro platos cada una en el horno.
  - oprima 'KEEP WARM' y la tecla ▲ para programar 75° C (170° F).
  - caliente los platos durante cinco minutos, apague el horno y deje los platos en el horno durante 15 minutos más.
  - use solamente platos resistentes al horno, verifique con el fabricante.
  - no coloque los platos calientes sobre una superficie fría pues el cambio rápido de temperatura puede causar fisuras superficiales.

Cierre Automático/Modo Sabático

El horno se apagará automáticamente después de 12 horas si usted lo deja accidentalmente encendido. Esta característica de seguridad puede ser desactivada.

Para cancelar el cierre automático de 12 horas y dejar que el horno funcione continuamente durante 72 horas:

1. Programe el horno para hornear (ver página 65).
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla 'CLOCK' durante cinco segundos.



   - 'SAb' se desplegará y destellará durante cinco segundos.
   - 'SAb' se desplegará continuamente hasta que se desactive o hasta que transcurra el límite de 72 horas.
   - 'BAKE' también se desplegará si se está usando un ciclo de horneado cuando el horno está en modo sabático.

   Todas las otras funciones EXCEPTO 'BAKE' ('Timer', 'Keep Warm', 'Clean', etc.) están bloqueadas durante el Modo Sabático.

Para cancelar 'Bake' cuando el Modo Sabático está activo:

Oprima la tecla 'CANCEL'.

- 'BAKE' se apagará en el indicador visual.
- No se oirá ninguna señal sonora.

Para cancelar el Modo Sabático:

1. Oprima la tecla 'CLOCK' durante cinco segundos.



   O

2. Después de 72 horas, el Modo Sabático terminará.
   - 'SAb' destellará durante cinco segundos.
   - La hora del día reaparecerá en el indicador visual.

Notas Sobre el Modo Sabático:

- El Modo Sabático puede ser activado en cualquier momento, esté o no el horno encendido.
- El Modo Sabático no puede ser activado si las teclas están bloqueadas o cuando la puerta está bloqueada.
- Si el horno está horneando cuando el Modo Sabático es programado, 'BAKE' se apagará al final del ciclo de horneado. No se emitirán señales sonoras.
- Cuando comienza el Modo Sabático, no se emitirá la señal sonora de precalentamiento.
- Cuando el Modo Sabático está activo, todos los avisos, mensajes y señales sonoras están desactivadas.
- Si oprime la tecla 'CANCEL' se cancelará un ciclo 'Bake', sin embargo el control permanecerá en Modo Sabático.
- Si falla la corriente eléctrica, cuando vuelva la energía el horno se activará en Modo Sabático con 72 horas restantes y ningún ciclo activo.

Ajuste de la temperatura del horno

La exactitud de las temperaturas del horno es cuidadosamente probada en la fábrica. Es normal notar alguna diferencia entre la temperatura de horneado , entre un horno nuevo y un horno antiguo. Con el correr del tiempo, la temperatura del horno puede cambiar.

Usted puede ajustar la temperatura del horno, si considera que su horno no está horneando o dorando en forma correcta. Para decidir cuanto debe cambiar la temperatura, programe la temperatura del horno a 15° C (25° F) más alta o más baja que la temperatura indicada en sus recetas, luego hornee. Los resultados de la "prueba" pueden darle una idea de cuanto ajustar la temperatura.

Ajuste de la temperatura del horno:

BAKE

1. Oprima la tecla 'BAKE'.
2. Programe 550° oprimiendo la tecla ▲.
3. Oprima y mantenga oprimida la tecla 'BAKE' durante varios segundos o hasta que 0° aparezca en el indicador visual.



   Si la temperatura del horno ha sido previamente ajustada, el cambio aparecerá en el indicador visual. Por ejemplo, si la temperatura del horno fue reducida en 8° C (15° F) el indicador mostrará '- 8°' ('-15°').
4. Oprima la tecla ▲ o ▼ para ajustar la temperatura.

   Cada vez que se oprime una tecla, la temperatura cambia en 3° C (5° F). La temperatura del horno puede ser aumentada o disminuida en 3° a 20° C (5° a 35° F).
5. La hora del día reaparecerá automáticamente en el indicador visual.

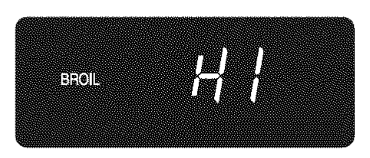
   No necesita reajustar la temperatura del horno si hay una falla o interrupción de energía eléctrica. Las temperaturas de asar a la parrilla y limpieza no pueden ser ajustadas.

'Broiling' (Asar a la Parrilla) (modelos selectos)

Para programar 'Broil':



1. Para comenzar, oprima la tecla 'BROIL'.
   - 'BROIL' destella.
   - 'SET' se despliega en el indicador.
2. Oprima la tecla ▲ para programar asar a la parrilla 'HI' u oprima la tecla ▼ para programar asar la parrilla 'LO'.
   - En el indicador visual se desplegará 'HI' o 'LO'.
   - Selecciones 'HI broil' 285° C (550° F) para asado a la parrilla normal. Seleccione 'LO broil' 230° C (450° F) para asar a la parrilla con temperatura baja alimentos que deben ser cocinados por más tiempo, tal como la carne de ave.
3. Después de cuatro segundos, el horno comenzará a funcionar.
   - 'BROIL' continuará iluminado.



4. Para un dorado óptimo, precaliente el horno a la parrilla durante 2 a 3 minutos antes de colocar el alimento.
5. Coloque el alimento en el horno. Cierre la puerta del horno.
6. Dé vuelta a la carne una vez aproximadamente a mitad de la cocción.
7. Cuando el alimento esté cocinado, oprima la tecla 'CANCEL'. Retire el alimento y la asadera del horno.
   - La hora del día volverá a desplegarse en el indicador visual.

CANCEL

Tabla de Asar a la Parrilla del Horno

ALIMENTOS	POSICION DE LA PARRILLA*	TERMINO DE COCCION	TIEMPO TOTAL DE COCCION (MINUTOS)
Carne de Res			
Biftec, 2,5 cm (1")	4	A medio asar	15 - 20 minutos
	4	Bien asado	18 - 24 minutos
Hamburguesas, 1,9 cm (3/4") de grosor	4	Bien asado	15 - 18 minutos
Carne de Cerdo			
Tocino	4	Bien asado	6 - 10 minutos
Chuletas, 2,5 cm (1")	4	Bien asado	22 - 26 minutos
Jamón - Rebanadas precocidas, 1,3 cm (1/2") de grosor	4	Tibio	8 - 12 minutos
Carne de Ave			'LO Broil'
Presas de pollo	3 o 4	Bien asado	30 - 45 minutos
Mariscos			
Bistecs de pescado, con mantequilla, 2,5 cm (1") de grosor	4	Desmenuzado	10 - 15 minutos
Filetes de pescado, 1,3 cm (1/2") de grosor	4	Desmenuzado	8 - 12 minutos

* La posición de la parrilla superior es #5.

Nota: Esta tabla es sólo una guía. Los tiempos pueden variar con el tipo de alimento que se está cocinando.

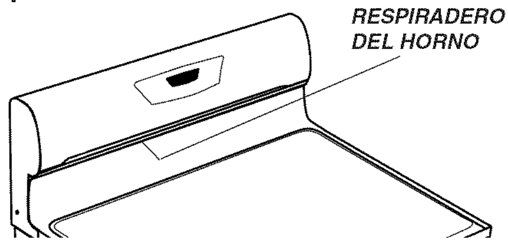
Notas Sobre Asado a la Parrilla:

- Para mejores resultados cuando ase a la parrilla, use una asadera diseñada para asar a la parrilla.
- 'Hi' se usa para la mayoría de los asados a la parrilla. Use 'LO broil' cuando ase a la parrilla alimentos que necesitan cocción prolongada. La temperatura inferior permite que el alimento se cocine hasta quedar bien asado sin dorarse demasiado.
- Los tiempos de asado a la parrilla pueden ser más largos cuando se selecciona la temperatura más baja de asar a la parrilla.
- El alimento debe ser dado vuelta cuando está a mitad del tiempo de asar.

Respiradero del Horno

Cuando el horno está en uso, el área cerca del respiradero puede calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Nunca bloquee la abertura del respiradero.

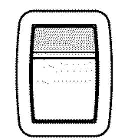
El respiradero del horno se encuentra debajo del respaldo protector de su estufa.



No coloque plásticos cerca de la abertura del respiradero pues el calor que sale puede deformar o derretir el plástico.

'Oven Light' (Luz del Horno) (modelos selectos)

Oprima el interruptor de la luz del horno en el panel de control para encender y apagar la luz del horno.



Oven Light

Fondo del Horno

Proteja el fondo del horno contra derrames, especialmente derrames ácidos o azucarados, pues pueden descolorar la porcelana esmaltada. **Use el tamaño correcto de utensilio para evitar derrames y reboses.**

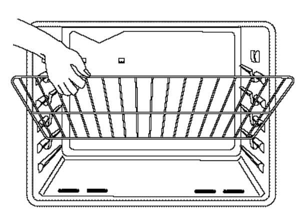
Parrillas del Horno

⚠ PRECAUCIÓN

- No intente cambiar la posición de las parrillas cuando el horno esté caliente.
- No use el horno para guardar alimentos ni utensilios.

Su horno tiene dos parrillas. Han sido diseñadas con un tope de enganche en el borde.

Para retirar la parrilla:



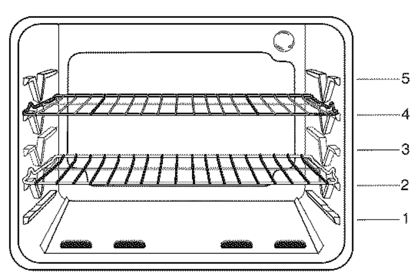
1. Tire de la parrilla derecho hacia afuera hasta que se detenga en la posición del tope de enganche.
2. Levante el frente de la parrilla y tire de la parrilla hacia afuera.

Para reinstalar la parrilla:

1. Coloque la parrilla en el soporte de la parrilla en el horno.
2. Incline levemente hacia arriba el extremo delantero; deslice la parrilla hacia atrás hasta que pase sobre los topes de enganche.
3. Baje el frente de la parrilla y deslícela hacia adentro del horno.

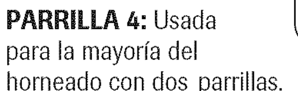
No cubra una parrilla completa con papel de aluminio ni coloque papel de aluminio en la parte inferior del horno. Se afectarán los resultados del horneado y se puede dañar la parte inferior del horno.

Posiciones de la Parrilla



PARRILLA 5 (posición más alta)**:** Se usa para tostar pan o asar a la parrilla alimentos delgados no grasosos.

PARRILLA 4: Usada para la mayoría del horneado con dos parrillas.

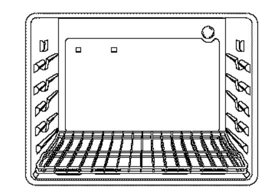


PARRILLA 3: Se usa para hornear alimentos en una bandeja de hornear galletas o un molde para rollo de mermelada, para pasteles, pays de frutas o alimentos congelados.

PARRILLA 2: Usada para asar cortes de carne pequeños, cacerolas, hornear pan, pastel en molde de tubo, flanes u horneado con dos parrillas.

PARRILLA 1: Usado para asar cortes de carne grandes y carne de ave, pasteles congelados, suflés, pastel esponjoso u horneado con dos parrillas.

POSICION PARA HORNEAR:



Usado para asar cortes más altos de carne de res o de pavo. Coloque ambas parrillas del horno, una sobre la otra, en las salientes laterales de la parte inferior del horno.

HORNEADO CON VARIAS PARRILLAS:

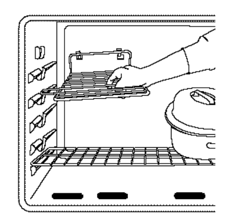
Dos parrillas: Use las posiciones 2 y 4, o 1 y 4.

Nota: Nunca coloque los utensilios de cocina directamente en el fondo del horno.

⚠ PRECAUCIÓN

No intente deslizar las parrillas del horno cuando estén colocadas en la posición de asar.

Accesorio de la Media Parrilla



Se dispone, como accesorio, de una media parrilla para aumentar la capacidad del horno. Se instala en la sección superior del lado izquierdo del horno y ofrece espacio para una plato de verduras cuando se ha colocado una asadera grande en la parrilla inferior. Póngase en contacto con su distribuidor para obtener el accesorio "HALFRACK" o para solicitar, llame al 1-877-232-6771 EE.UU. o 1-800-688-8408 Canadá.

Garantía y Servicio

Garantía

Garantía limitada de un año - Piezas y mano de obra

Durante **un (1) año** a partir de la fecha original de compra al detal, se reparará o reemplazará gratuitamente cualquier pieza que falle durante el uso normal en el hogar.

Residentes canadienses

Las garantías anteriores cubren solamente aquellos electrodomésticos instalados en Canadá que han sido certificados o aprobados por las agencias de pruebas correspondientes para el cumplimiento con la Norma Nacional de Canadá a menos que el electrodoméstico haya sido traído a Canadá desde los EE.UU. debido a un cambio de residencia.

*Las garantías específicas expresadas anteriormente son las **ÚNICAS** garantías provistas por el fabricante. Estas garantías le otorgan derechos legales específicos. Usted puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.*

LA ÚNICA Y EXCLUSIVA SOLUCIÓN PARA EL CLIENTE BAJO ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA REPARACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN SE INDICA AQUÍ. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN O DE APTITUD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR ESTÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERÍODO DE TIEMPO MÍNIMO PERMITIDO POR LA LEY. MAYTAG CORPORATION NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES O LA LIMITACIÓN DE LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZACIÓN O APTITUD, POR LO QUE ESTAS EXCLUSIONES O LIMITACIONES PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. USTED TAMBIÉN PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO O DE UNA PROVINCIA A OTRA.

Lo que no cubren estas garantías

1. Situaciones y daños resultantes de cualquiera de las siguientes situaciones:
   a. Instalación, entrega o mantenimiento inapropiados.
   b. Cualquier reparación, modificación, alteración o ajuste no autorizados por el fabricante o taller de servicio autorizado.
   c. Mal uso, abuso, accidentes, uso no razonable o hechos fortuitos.
   d. Corriente, voltaje, suministro eléctrico o suministro de gas incorrectos.
   e. Ajuste inadecuado de cualquier control.
2. Las garantías quedan nulas si los números de serie originales han sido retirados, alterados o no se pueden determinar fácilmente.
3. Bombillas, filtros de agua y filtros de aire.
4. Los productos comprados para uso comercial o industrial.
5. El costo del servicio o llamada de servicio para:
   a. Corregir errores de instalación. Para los productos que requieran ventilación, se deben usar conductos de metal rígido.
   b. Instruir al usuario en el uso adecuado del producto.
   c. Transporte del electrodoméstico al establecimiento de servicio y de regreso.
6. Cualquier pérdida de alimentos debido a fallas del refrigerador o congelador.
7. Costos de viaje y transporte de servicio en áreas remotas.
8. Esta garantía no se aplica fuera de los Estados Unidos y Canadá. Póngase en contacto con su distribuidor para determinar si se aplica cualquier otra garantía.
9. Los daños consecuentes o incidentales sufridos por cualquier persona como resultado del incumplimiento de esta garantía. En algunos estados no se permite la exclusión o limitación de daños consecuentes o incidentales, por lo tanto la limitación o exclusión anterior puede no aplicarse en su caso.

Si necesita servicio

Primero revise la sección de localización y solución de averías en su guía de uso y cuidado o llame al distribuidor donde adquirió el electrodoméstico. También puede llamar a Maytag Services, LLC, Atención al cliente, al 1-800-688-9900 en EE.UU. y al 1-800-688-2002 en Canadá para ubicar a un agente de servicio calificado.

- Asegúrese de conservar el comprobante de compra para verificar el estado de la garantía. Consulte la sección sobre la GARANTÍA para mayor información sobre las responsabilidades del propietario para obtener servicio bajo la garantía.
- Si el distribuidor o la compañía de servicio no pueden resolver el problema, escriba a Maytag Services, LLC, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 o llame al **1-800-688-9900 en EE.UU. y al 1-800-688-2002 en Canadá**.
- Las guías del propietario, manuales de servicio e información sobre las piezas pueden solicitarse a Maytag Services, LLC, Atención al cliente.

Notas: Cuando llame o escriba acerca de un problema de servicio, por favor incluya la siguiente información:

a. Su nombre, dirección y número de teléfono;
b. Número de modelo y número de serie;
c. Nombre y dirección de su distribuidor o técnico de servicio;
d. Una descripción clara del problema que está experimentando;
e. Comprobante de compra (recibo de compra).

Form No. C/03/06 Part No. 8113P560-60 Rev. 1